СЕРІЯ "ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ"

ОЛЬГА ФРАНКО

ПРАКТИЧНА КУХНЯ

ВИПУСК 1



ВИРОБИ З ТІСТА НАПОЇ І СОЛОДКІ СТРАВИ

СЕРІЯ «ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ»

Ольга Франко

«Практична кухня»

Випуск 1

Вироби з тіста
Напої і солодкі страви

ЛЬВІВ
«КАМЕНЯР»
1996

ББК 36.997
Ф83

У виданні пропонується рецептура виготовлення різноманітних виробів з тіста: мучнівок, печива, пирогів і тортів, узятих з книги Ольги Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня», що побачила світ у 1929 р. Зацікавлять читача також і переписи напоїв, різних видів варення і морозива.

Літературне опрацювання О. П. Сенатович.

Текст подається за виданням: Ольга Франко. Практична кухня. Львів: Каменяр, 1991.

Ф $\frac{3404000000-019}{95}$ Без оголошення

ISBN 5-7745-0595-2 (Вип. 1)
ISBN 5-7745-0594-4

Мучнівки і каші

МАКАРОНИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ. 400 г зварених у підсоленій воді макаронів промити холодною водою, відцідити, додати 2 яєць, 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку масла, солі, товченого пахучого перцю і 2—3 зерна чорного перцю. Окремо почистити 15—20 печериць, порізати їх, посолити і тушкувати з маслом. Викласти у форму шар макаронів, а зверху шар печериць і випікати у духовці.

МАКАРОНИ З ГОСТРИМ СИРОМ. Зварити макарони у підсоленій воді, відцідити, промити холодною водою, викласти на бляшаний полумисок, посипати їх товстим шаром тертого гострого сиру, полити маслом з присмаженою тертою булкою. Можна додати кілька ложок сметани і випікати у духовці протягом 25 хв.

МАКАРОНИ З ШИНКОЮ. 1/2 кг муки вимішати з 3 яйцями і замісити тверде тісто; залишити його на 25 хв, щоб підсохло. Відтак розкачати, порізати і зварити в підсоленому кип'ятку. Тоді відцідити, промити холодною водою, вимішати з 1/4 кг дрібно порізаної шинки, додати 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки сметани і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою ринку. Накрити промащеним папером і зарум'янити в духовці. Подавати на стіл з підливою.

МАКАРОНИ З ГРИБАМИ. Зварити 6 сушених грибів, дрібно порізати їх, а на відварі зварити 1/2 кг макаронів. Підсмажити на олії дрібно посічену цибулю, додати гриби. Все це з'єднати з макаронами і підсмажити у ринці.

МАКАРОНИ З ПІДЛИВОЮ. Макарони зварити, відцідити, промити холодною водою, викласти на полумисок і полити маслом. Зверху посипати тертим сиром. Підливу приготувати так: заварити 1/4 л бульйону з 1 ст. ложкою масла і 1 ст. ложкою муки, посолити. Макарони можна також подавати з помідоровою або будь-якою іншою підливою.

МАКАРОНИ З ПЕЧІНКОЮ. Кілька курячих або одну гусячу печінку покласти у холодну воду, щоб побіліла, тоді підсмажити її на маслі з цибулею, посолити. 1/4 кг макаронів зварити у солоній воді, змастити ринку маслом, викласти половину макаронів, поклас-

ти на них посічену печінку, накрити другою половиною макаронів, полити сметаною і поставити в духовку.

ЛОКШИНА. Зварити локшину (розкачане тісто, порізане квадратиками), перемішати її з маслом, залити сметаною і випікати у духовці на повільному вогні.

ЛОКШИНА З ЯБЛУКАМИ. 1/2 кг муки вимішати з 3 яйцями і замісити тверде тісто. Тоді його розкачати і виробити дрібну локшину, просушити її. Половину кількості локшини зварити і відцідити. Ринку змастити маслом і посипати тертою булкою, висипати половину вареної локшини, полити її маслом, зверху покласти шар тонко порізаних яблук, посипати їх цукром і корицею. Тоді викласти шар невареної локшини, а на неї знову шар яблук, зверху прикрити шаром вареної локшини. Випікати у духовці протягом 1 год, перед подачею на стіл посипати цукром.

ЛОКШИНА З ШИНКОЮ І ПОМІДОРАМИ. 1/4 кг шинки порізати на тонкі шматочки. Ринку змастити маслом і посипати тертою булкою, невареңу локшину вимішати з шинкою і 1 ст. ложкою масла, покласти в посудину і залити помідоровою підливою. Випікати у духовці протягом 1 год.

ЛОКШИНА З КАПУСТОЮ. Головку свіжої капусти запарити кип'ятком, дрібно порізати і тушкувати на маслі, додати 2 підсмажені на маслі цибулини, посолити і поперчити. Зварити локшину, відцідити і полити маслом. Ринку змастити маслом, обсипати тертою булкою і викласти шарами локшину і капусту. Залити склянкою сметани і випікати в духовці 1 год.

МЛИНЦІ. Розчинити 1/2 кг білої пшеничної муки і 1/2 кг гречаної з 3 л теплого молока і 10 г дріжджів, розведених в 1 ст. ложці молока. Коли тісто підросте (тісто мусить рости щонайменше 3—4 год, якщо росте занадто, помішати його ложкою), досипати 2 ст. ложки гречаної муки і влити 1/2 склянки кип'ятку. Все це добре вимішати і випікати млинці на невеличких сковорідках. Тісто викладати ложкою на розігріте масло, млинці випікати з обох боків. Подавати на стіл гарячими з ікрою, оселедцями, маслом і сметаною. З 1 кг муки виходить 12—15 млинців.

МЛИНЦІ З МАННОЇ КРУПИ. Запарити 1 склянку молока, всипати 2/3 склянки манної крупи, додати 1 ст. ложку масла, заварити і охолодити. Тоді додати 3/4 склянки муки, 2 склянки молока, 1—2 жовтки, посолити і вимішати. Смажити на невеличких сковорідках, подавати з цукром.

СМАЖЕНІ МЛИНЦІ З ЦВІТУ АКАЦІЇ І БУЗКУ.

І варіант.
Всипати у миску 1/4 кг муки, долити, помішуючи, 1 склянку вина, 1 ст. ложку дуже гарячої олії, посолити і вимісити тісто, додавши піну з 4 білків. Цвіт акації або бузку промити, струсити воду, вмочати у тісто і підсмажити в гарячому смальці або маслі. Готові млинці посипати цукром.

ІІ варіант. Цвіт вмочати в розбите яйце, обсипати тертою булкою і смажити на маслі.

ГЕТЬМАНСЬКІ МЛИНЦІ. Влити у макітру 200 г розтопленого масла. Коли охолоне, додати 6 жовтків і розтерти їх на льоду з 200 г цукру до утворення піни. Тоді приготувати таку підливу: 4 склянки муки розвести 1 склянкою вершків, поставити на вогонь і заварити, безперервно помішуючи ложкою. Підлива повинна бути густою. Коли вона охолоне, з'єднати її з попередньо приготовленою масою і знову розтерти, тоді додати 1/2 ч. ложки цедри з апельсина, 1/2 склянки збитих на піну вершків і добре вимішати. Млинці смажити на невеличких сковорідках і одразу подавати на стіл. На кожен млинець покласти трохи конфітюру, подавати з цукром і кружальцями лимона.

КОРОВАЙ З МЛИНЦІВ. Розтерти 2 жовтки з 1/2 ч. ложки цукру, додати 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки молока, посолити і влити в посуд з 3 склянками муки. Все це добре вимішати, додавши піну з 2 білків. З цього тіста смажити млинці і викладати їх у змащену маслом ринку, перекладаючи порізаними яблуками, шматочками масла і посипаючи цукром, корицею і гвоздикою. Випікати у духовці протягом 1 год. Викласти на таріль і обсипати цукром.

СИРНИКИ. Замісити тісто як на вареники, поділити його на дві частини і розкачати. На одну частину тіста покласти купками сир, розтертий з маслом і цукром. Накрити другою частиною і вирізати склянкою сирники. Варити в кип'ятку, коли спливуть, викласти на полумисок і полити маслом. Подавати зі сметаною. До сиру можна додати ізюму або посічену цибулю-зрізанець.

ЧЕСЬКІ КНЕДЛИКИ. 4 черстві булки порізати на кубики і разом зі шматочками солонини підсушити у духовці. 3 жовтки розвести з 1 склянкою молока і всипати туди грінки і шкварки, піну білків, 3 ст. ложки муки і добре вимішати. З цього тіста виробити мокрими руками невеличкі кульки — кнедлики. Кидати їх по кілька у кип'яток і варити під покришкою протягом 10 хв. Тоді вийняти шумівкою і полити смальцем зі шкварками. Окремо подати капусту.

КНЕДЛИКИ ЗІ СЛИВКАМИ. Замісити тісто з 1/2 кг муки, додавши 1 ст. ложку масла, теплого молока, 1/4 ч. ложки соди або 10 г дріжджів. Відтак тісто розкачати, вирізати склянкою круглі паляннички, в кожну з них загорнути велику сливку без кістки. Кнедлики кидати у кип'яток, варити кілька хвилин під кришкою, відцідити, посипати цукром і ваніліном.

ГРЕЧАНІ ГАЛУШКИ. 1/4 кг гречаної і 1 ст. ложку пшеничної муки посолити і вимішати з гарячим молоком. Коли тісто охолоне, досипати 6 ст. ложок пшеничної муки, вбити 2 яєць і замісити тісто. Виробити невеличкі галушки і зварити їх у кип'ятку. Коли спливуть, вийняти, викласти на полумисок і полити маслом. Подавати з сиром, розтертим зі сметаною.

ГАЛУШКИ МАРІЙКИ. Заварити 50 г масла в 1/2 л води, всипати 300 г муки і вимішувати, поки тісто почне відставати від ринки. Зняти з вогню, охолодити, вбити в тісто по одному 5 яєць і розтирати, доки не побіліє. Тоді додати 100 г тертого гострого сиру, посолити, вимішати. Виробити невеличкі галушки і зварити їх у кип'ятку. Коли спливуть, вийняти і викласти на полумисок, змащений маслом. Зверху полити маслом з підсмаженою булкою, поставити у гарячу духовку і зарум'янити.

ГАЛУШКИ З КАРТОПЛІ. Зварити у підсоленій воді 2 кг картоплі, перемолоти на м'ясорубці і викласти у макітру, додати 3 яєць, 3 ст. ложки муки, посолити і розтерти до утворення однорідної маси. Виробити невеличкі галушки, обкачати їх у муці, кинути в кип'яток. Коли спливуть, вийняти і викласти на полумисок. Полити смальцем з підсмаженою цибулею.

ГАЛУШКИ З МАКОМ. Замісити не надто тверде тісто, розкачати, дрібно порізати на галушки, зварити у кип'ятку і промити холодною водою. Окремо запарити 1/4 кг маку, промити і розтерти його у макітрі, додати 1/4 л сметани, 100 г цукру, ваніліну, 1 ст. ложку порізаних горіхів, вимішати з галушками і посипати мигдалем.

КРАЯНІ ГАЛУШКИ (ЛАЗАНКИ). З 1/2 кг муки і 1 яйця замісити не дуже тверде тісто. Розкачати його, порізати на смужки шириною 20 см, а тоді на ромбики або квадратики. Кинути їх у підсолений кип'яток, а коли спливуть, відцідити і викласти на полумисок. Зверху полити маслом з підсмаженою тертою булкою або шкварками з сиром. Подавати з сиром і сметаною.

КЛАДЕНІ ГАЛУШКИ. Розвести у теплій воді 1/2 кг гречаної муки, посолити і вимішати (тісто повинно бути рідким). Галушки

викладати ложкою у кип'яток. Коли зваряться, відцідити і полити маслом або шкварками. Подавати з сиром.
Галушки можна робити і з пшеничної муки, при цьому додати до тіста 2 яєць.

ГАЛУШКИ З ГРІНКАМИ. Потерти на тертці 3 черстві булки, запарити їх у 1 л гарячого молока, вбити 3 яєць, посолити, додати 50 г масла, 50 г порізаної на кубики шинки або 1 ст. ложку шкварок, 1 порізану на кубики і підсмажену на маслі булку, 1 ст. ложку муки. Цю масу вимішати, виробити невеличкі кульки, вмочати їх у муку і варити в кип'ятку.

ПАРЕНІ ГАЛУШКИ З СИРОМ. Заварити 120 г масла в 1 л підсоленої води, всипати 1/4 кг пшеничної муки і добре вимішати, щоб не було грудок і тісто відставало від ринки. Тоді зняти з вогню, охолодити, вбити по одному 4 яєць і добре вимішати. Виробити невеличкі галушки і викласти їх у кип'яток, ринку накрити покришкою. Коли галушки зваряться, відцідити їх і викласти на полумисок, зверху полити гарячим маслом і посипати тертим гострим сиром.

КРУЖАЛЬЦЯ (ПИЗИ). Розчинити 1 кг муки в 1/4 л молока, додавши 10 г дріжджів. Коли тісто підросте, посолити, вимісити і залишити, щоб ще підросло. Тоді викласти тісто на дошку, посипану мукою, розтягнути його і чарочкою витиснути кружки. Коли кружки підростуть, зварити їх у кип'ятку. Відцідити і викласти на полумисок, полити смальцем або маслом і одразу подавати на стіл.

ЛІНИВІ ПИРІЖКИ. 1/2 кг свіжого відтиснутого сиру розтерти з 1 ст. ложкою масла і 4 жовтками, посолити, додати кілька ложок пшеничної муки, ізюму, розтерти, влити піну білків і добре вимішати. Тісто розкачати у формі валика, порізати навскіс, накарбувати ножем і вкинути в кип'яток. Коли пиріжки спливуть, вийняти їх на полумисок, полити маслом з підсмаженою тертою булкою. При бажанні подати цукор з корицею.

СИРНИКИ З БУЛКОЮ. Розтерти в макітрі 200 г сиру, додати 1 склянку тертої просіяної булки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру і вбити по одному 3—4 яєць. Все це посолити і розтерти до утворення однорідної маси. Під кінець досипати 1 ст. ложку ізюму, вимішати і виробити кульки, обкачати їх у муці. Зварити в підсоленому кип'ятку, вийняти на полумисок і полити маслом з підсмаженою тертою булкою.

ВАРЕНИКИ З КАПУСТОЮ. Замісити тісто на яйцях і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Тоді наповнити їх такою на-

чинкою: зварити квашену капусту, відтиснути і дрібно посікти. Окремо посікти варені гриби і філе почищеного вимоченого оселедця. Все це з'єднати з підсмаженою на маслі цибулею, вимішати і поперчити. Вареники зварити у кип'ятку, тоді викласти на полумисок, полити маслом зі шкварками.

ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ. Замісити тісто на яйцях (можна брати тільки білки) і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Наповнити їх будь-якими ягодами, посипати цукром і зліпити. Шви вареників змастити білком, щоб вони не розварилися, коли ягоди пустять сік. Варити у кип'ятку, подавати на стіл з цукром і сметаною.

ВАРЕНИКИ З ПОВИДЛОМ. Замісити тісто на яйцях і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Наповнити їх повидлом. Вареники зварити в кип'ятку. Тоді відцідити, викласти на полумисок, полити маслом, посипати цукром, подати зі сметаною.

ВАРЕНИКИ З ГРИБАМИ. Замісити тісто на яйцях і воді, розкачати і вирізати чаркою кружечки. Наповнити їх такою начинкою: запарити водою 150 г сушених грибів, промити, зварити і дуже дрібно посікти. Окремо підсмажити на маслі 2 спечені і посічені цибулини, посолити, поперчити і додати до них посічені гриби. Вареники зварити в кип'ятку. Тоді відцідити, викласти на полумисок і полити маслом.

ВАРЕНИКИ З ШИНКОЮ. З муки і води приготувати тісто, не додаючи яєць, тонко розкачати його і зробити невеличкі вареники з такою начинкою: посікти 100 г варених грибів, підсмажити їх на маслі з цибулею, поперчити і додати 100 г меленої шинки. Вареники подавати з маслом, підсмаженою цибулею або тертою булкою.

ВАРЕНИКИ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ І ЛЕГЕНЬ. Зварити у несоленій воді печінку, легені і шматок сала. Все це дрібно посікти, додати підсмажену на маслі цибулю, посолити, поперчити, вимішати і начинити вареники. Перед подачею на стіл полити маслом з тертою булкою або підсмаженою солониною.

НАЛИСНИКИ. Тісто на налисники замішувати на воді, а не на молоці. На 1 склянку муки взяти 2 яєць і дрібку солі, поступово доливаючи воду. Тісто добре вимішати, щоб не було грудочок. Воно мусить бути рідке, щоб добре розливалося. Перед виливанням тіста гарячу сковороду змастити солониною або полити 1 ст. ложкою масла (смальцю). Зарум'янені з обох боків налисники скласти один на другий або скрутити у трубочку і підсмажити на маслі. Можна також вмочати в розбите яйце та обкачати в тертій булці, потім підсмажити. Готові налисники прикрасити зеленою петрушкою або

іншою яриною. Начинка може бути з м'яса, риби, грибів, рису, паштету, дробу, мозку, нирок та ін. Дуже смачна начинка з телячої печінки, підсмаженої, протертої і перемішаної з підсмаженою цибулею і сметаною. Начинка може бути з свіжого сиру зі сметаною і яйцем, зі свіжої капусти з дрібно посіченими крутими яйцями, рисом з яйцями, із сушених варених грибів, посічених і перемішаних з цибулею або печерицями, тушкованими в сметані.

НАЛИСНИКИ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ. Підсмажити 6 тонких великих налисників. Зварити 1/4 кг гречаної каші з 1 ст. ложкою масла. Порізати 50 г сушених варених грибів, підсмажити їх з 1 ст. ложкою масла і 1 цибулиною, перемішати з кашею, доливши грибного відвару. Цією масою начинити налисники. Викласти їх у риночку один на другий, зверху накрити неначиненим налисником, полити маслом і підсмажити.

НАЛИСНИКИ З М'ЯСОМ. Шматочки печеного м'яса, шинки, печінки посікти і вимішати з дріжджовим соленим тістом. Коли воно підросте, пекти невеликі товсті налисники, підсмажуючи їх з обох боків. До цього ж тіста можна домішувати шпинат, зелений горошок, тушковані гриби.

НАЛИСНИКИ СОЛОДКІ. 4 яєць розвести 1/2 л молока, додати 1 ст. ложку масла, посолити і всипати стільки муки, щоб тісто можна було лити. Розігріту сковороду змастити куснем солонини і наливати по кілька ложок тіста (тісто повинно розлитись по сковороді), зарум'янити з обох боків. Готові налисники викласти на таріль і змастити будь-якою начинкою: конфітюром, мармеладом, сиром, кремом, мигдалевою масою та ін. Тоді налисники звинути або скласти квадратом чи трикутником, присмажити на маслі і подати на стіл з цукром.

Мигдалеву масу приготувати так: запарити 120 г мигдалю, почистити, потовкти і вимішати з 3 ст. ложками цукру, 3 жовтками і піною білків.

АНГЛІЙСЬКІ НАЛИСНИКИ. 1 ст. ложку масла розтерти з 5 жовтками і 4 ст. ложками цукру, додати 100 г вершків, цедру з 1 лимона, 1/4 кг муки і посолити. Тоді вимішати і додати піну білків (якщо тісто надто густе, долити молока). Смажити досить грубі налисники, підрум'янюючи їх з обох боків. Відтак змастити таким кремом: 3 ст. ложки цукру розтерти з 5 жовтками, додати 1 ст. ложку муки, 1 склянку молока і збивати на вогні, доки крем не загусне. Під кінець долити чарку коньяку, скропити лимоном і добре вимішати. Налисники підпекти у духовці протягом 1/4 год.

БІСКВІТНІ НАЛИСНИКИ. 8 жовтків розтерти з 120 г цукру, поки не побіліють, відтак додати 1/4 л молока або вершків і 1/2 кг муки. Все це вимішати з піною білків. Тісто наливати великою ложкою на сковороду, налисники підрум'янювати з обох боків. Тоді змастити їх мармеладом, посипати цукром з ваніліном і підпекти у духовці протягом 5 хв.

НАЛИСНИКИ НА ДРІЖДЖАХ. Розвести теплим молоком 1/2 кг муки, додати 40 г розчинених в молоці дріжджів, 1 ст. ложку масла, 5 жовтків, розтертих з 3 ст. ложками цукру, і посолити. Тісто залишити на 1/2 год у теплому місці, щоб підросло. Налисники підсмажувати з обох боків, змастити повидлом і підпекти у духовці.

ЗАВИВАНЕЦЬ. Замісити тісто на яйцях і воді, посолити (масла не додавати, бо тісто від нього стає крихким). Тоді викласти його на дошку і місити, доки на ньому почнуть з'являтись пухирці. Відтак накрити тісто мискою, щоб вигрілося. Тоді взяти аркуш паперу, розтягнути на ньому тісто і залишити на 1/2 год, щоб підсохло. Завиванець начинити будь-якою начинкою, накладаючи її тонким шаром. Тісто скропити розтопленим маслом, краї його обрізати, посипати тертою булкою і звинути повздовж у вигляді рулета. Покласти у широку ринку, змащену маслом, зверху покрити маслом і поставити на 1 год в гарячу духовку.

Начинки для завиванця:

1. Яблука почистити і порізати на дуже тонкі скибки, з черешень або вишень вибрати кісточки, сливи перерізати на половинки і бажано зняти шкірку. Розкладати фрукти на тісті, посипати їх цукром з корицею.
2. Сир перетерти через сито і вимішати з 2 жовтками, розтертими з 1 ст. ложкою масла, 2 ст. ложками сметани, ізюмом, цукром, ваніліном і піною білків.
3. Мак запарити, перемолоти або розтерти, присмажити з 1 ст. ложкою масла, додату цукру, ваніліну і 1 ст. ложку вершків.
4. Шинку дрібно порізати і вимішати з 1 склянкою сметани, розмішаною з 2 яйцями. Посипати тертою булкою.

Можна зробити також начинку з капусти або м'яса, як на пиріжки.

ВІДЕНСЬКИЙ ЗАВИВАНЕЦЬ. 6 жовтків розтерти з 5 ст. ложками цукру, вимішати з 4 ст. ложками сметани, 40 г муки і піною білків. Тісто викласти на змащений маслом лист і пекти у духовці протягом 20 хв. Відтак змастити мармеладом, звинути повздовж у вигляді рулета і посипати цукром. Готовий завиванець порізати навскіс.

НАДІВАНКА З ФРАНЦУЗЬКОГО ТІСТА. 1/2 кг муки замісити в одним яйцем, додати чарку коньяку, посолити і влити стільки води, щоб тісто можна було розкачувати. Тоді тісто охолодити, щоб ствердло, і розкачати. Загорнути в нього 200 г розм'якшеного масла і знову розкачати. Коли тісто буде товщиною в півпальця, скласти його вчетверо, охолодити і знову розкачати (так повторити 2—3 рази). З охолодженого тіста витиснути склянкою кружечки. З половини кружечків меншою формою вийняти серединки. Скласти по два кружечки разом — зверху кружечок без серединки. Викласти на лист, зверху змастити жовтком і пекти в гарячій духовці. Серединки наповнити однією з поданих нижче начинок. Перед подачею на стіл ще раз припекти в духовці.

Надіванки можна випікати як маленькі, так і з суцільного шматка тіста.

Начинки:

1. Зварений в оцтовій воді мозок охолодити; запражку з 1 ст. ложки муки розвести бульйоном, додати сік і 1/2 лимона, 2 жовтки, збиті з 3 ст. ложками молока — усе це підігріти, але не варити. Тоді додати порізаний на кубики мозок, трохи мускату, суміш поперчити, посолити до смаку, вимішати і добре зігріти у ринці, яку поставити у посуд з гарячою водою.

2. Залишки вареної або печеної курки, індика відділити від костей, порізати на шматочки і додати порізаний потрух. Білу запражку з 1 ст. ложки муки розвести бульйоном або підливою з печені. Додати свіжі або мариновані гриби, сметану, сік з 1/2 лимона. Все це добре вимішати, посолити і поперчити.

3. З вареної риби вийняти кістки, порізати її на дрібні шматочки. Приготувати білу запражку, розвести її юшкою, додати трохи маринованих грибів, посічених корнішонів, гірчиці. Усе це прокип'ятити, додати 1 ст. ложку сметани або 2 жовтки, розведені з водою, і підігріти. Цією підливою залити рибу, поперчити і добре вимішати. Таку ж начинку можна робити і з м'яса.

ПАРЕНЬ З КУКУРУДЗЯНОЇ МУКИ. 1/2 склянки кукурудзяної муки розмішати з 1/2 склянки холодної води і заварити в 1/2 л кип'ятку, весь час помішуючи до утворення однорідної маси. Тоді зняти з вогню, охолодити, додати 1 склянку цукрової пудри, цедру з 1 лимона, 1/2 склянки лимонного соку або 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, 4 розтерті жовтки, вимішати і цією масою наповнити форму. Випікати у духовці протягом 1/2 год. Викласти на полумисок, змастити білковою піною і поставити на кілька хвилин у духовку, щоб парень підрум'янився. Подавати на стіл з варенням.

ПАРЕНЬ З ГОРІХІВ. Перемолоти 1/2 кг почищених горіхів, вимішати їх з 6 жовтками, розтертими з 2 ст. ложками цукру і 2 ст.

ложками масла, додати 1 склянку тертої булки, розмоченої у 2 склянках молока, і піну з білків. Усе це вимішати і викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму, варити на парі протягом 1/2 год. Подавати на стіл з підливою.

ПАРЕНЬ З РИСУ. Заварити у воді 1 склянку рису, відцідити, долити 3 склянки молока і варити до готовності. Відтак протерти рис через сито і, коли охолоне, додати 5 жовтків, 1/2 склянки цукру, 1/3 склянки сметани, 1/2 кг масла, ванілін, цедру з 1 лимона, 100 г товченого мигдалю і піну з білків. Усе це вимішати, викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою форму і зварити на парі.

ЛИМОННИЙ ПАРЕНЬ. 1 великий лимон зварити у воді, обсушити його і протерти через друшляк. Додати розтерті з 1/2 склянки цукру 7 жовтків, цедру з 1 лимона, піну білків, 1 ст. ложку картопляного крохмалю. Цією масою наповнити форму і варити на парі або випікати у духовці.

ПАРЕНЬ З ВИШНЯМИ. 120 г масла розтерти до побіління, вбити по одному 5 жовтків і, весь час помішуючи, всипати 6 ст. ложок муки, 100 г солодкого мигдалю, трохи кориці, 2 ст. ложки тертого хліба, піну білків. Наповнити форму частиною цієї маси, зверху покласти смажені підсушені вишні і прикрити рештою маси. Випікати у духовці протягом 3/4 год. Відтак викласти парень на полумисок і полити такою підливою: потовкти вишневі кісточки, залити їх 2 склянками води, довести до кипіння, процідити, додати 1 склянку цукру, 1 склянку вина. Все це заварити, додати 1 ст. ложку картопляного крохмалю, 2 чарки рому і, вимішуючи, проварити на повільному вогні.

КРАКІВСЬКА КАША В ТІСТІ. Зварити і перемолоти 20 г сушених грибів. У грибний відвар додати 1 ст. ложку масла, цибулю-зрізанець, кріп і 1/2 кг розтертої з яйцем пшеничної крупи. Варити кашу на повільному вогні під покришкою протягом 4 год. Тоді викласти на таріль і вимішати з грибами і 2 яйцями. Окремо замісити крихке тісто з 1/4 кг муки, 2 ст. ложок масла, 2 ст. ложок сметани, 3 ст. ложок цукру, додавши трохи солі і 1/2 пачки порошку для печива. Цим тістом заліпити дно і боки ринки, наповнити середину кашею, накрити тістом, змастити яйцем і випікати в духовці протягом 1 год.

ПШОНЯНА КАША. Заварити 1/2 кг пшона, тоді воду злити, долити 1 л молока і додати 1 ст. ложку масла. Коли пшоно зм'якне, викласти його у ринку, дно якої вистелити шматками солонини, і поставити на 1 год у духовку. Відтак викласти на полумисок і при бажанні посипати цукром з корицею. Можна додавати в кашу і варений сушений чорнослив.

ГРЕЧАНА КАША. В підсолений кип'яток покласти 1 ст. ложку масла або 120 г смаженої солонини, тоді всипати 1/2 кг гречаної крупи. Поставити на 1 год у духовку. Тоді викласти на полумисок і посипати шкварками.

ЯЧМІННА КАША. Варити так само, як гречану кашу, тільки довше тримати в духовці. Готову кашу затовкти солониною.

ГРЕЧАНА КАША З СИРОМ. Зварити гречану кашу, вимішати її з маслом і посолити. На підігрітий полумисок викласти шар каші, на нього — шар тертого гострого сиру, полити маслом, тоді знов накласти шар каші і так чергувати. Зверху обкласти шматками вареного шпику. Перед подачею на стіл підпекти у духовці.

ПШЕНИЧНА КАША НА ГРИБНОМУ ВІДВАРІ. Покласти у ринку 1/2 кг затертої яйцем пшеничної крупи, залити 1/4 л гарячого масла, посолити, долити грибного відвару так, щоб він повністю покрив кашу. Варити на повільному вогні протягом 1 год, час від часу струшуючи ринку, щоб каша не пригоріла. Готову кашу вимішати з 2—3 ст. ложками кропу. Подавати зі сметаною.

КАША З ЖИТА АБО ПШЕНИЦІ. Коли жито або пшениця достигає, але зерно ще зелене, покласти колоски на кілька хвилин у кип'яток, тоді підсушити зерно в духовці, змолоти і зварити у воді або в молоці, додавши солі і масла.

ВІВСЯНА КАША. 200 г вівсяної крупи змішати з 3 склянками гарячого молока, зварити, посолити, додати 1 ст. ложку масла. Вівсяна каша найпоживніша з усіх каш.

ГЕТЬМАНСЬКА КАША. 1/4 кг затертої яйцем пшеничної крупи підсмажити на маслі. Коли підрум'яниться, додати 1/2 л сметани, заварити і відставити. В охолоджену кашу долити 2 чарки рому, посипати цукром і вимішати. Викласти у змащену маслом і посипану тертою булкою ринку, залити сметаною, накрити і поставити на 1 год. у духовку.

ГРЕЧАНА КАША З ШИНКОЮ. Запарити кип'ятком 1/4 кг гречаної крупи, додати 1/4 л сметани, 1 ст. ложку розтертого масла, посолити і вимішати з 100 г дрібно порізаної шинки. Ринку змастити маслом, викласти половину каші, тоді покласти шар розтертого з 2 яйцями гострого сиру і прикрити рештою каші. Випікати у духовці. Подавати зі сметаною.

РУСЬКІ КНИШІ. Зварити кашу з 1/2 кг гречаної крупи. Викласти її в миску, додати 2 ст. ложки смальцю, 100 г порізаної підсмаженої з 2 цибулинами солонини. Тоді приготувати таке тісто: взяти 1 кг муки, 20 г дріжджів, 3 яєць, посолити, посипати цукром,

вимішати і залишити у теплому місці, щоб підросло. Відтак викласти на посипану мукою дошку і розкачати. Тісто змастити маслом, викласти на нього кашу, згорнути і покласти на змащений маслом бляшаний лист. Коли підросте, змастити яйцем і спекти у духовці. Подавати з підсмаженою на маслі цибулею або підливою.

КУКУРУДЗЯНКА. Розтерти 5 жовтків з 1 ст. ложкою цукру, додати 1/2 л сметани, 1/2 кг кукурудзяної муки, піну білків, посолити і добре вимішати. Цією масою наповнити змащену маслом ринку, накрити і варити на парі протягом 1 год. Подавати до м'яса або з маслом і бринзою.

СНЯТИНСЬКА НАЧИНКА. Запарити 1 кг кукурудзяної муки, розвести молоком, додати 2 ч. ложки цукру, пахучого і чорного перцю, гвоздики, кориці, підсмаженої з цибулею солонини, 2—3 яєць. Все це вимішати, влити у посудину і випікати у печі.

КРОКЕТИ З РИСУ. Зварити на молоці 1/4 кг рису і охолодити. Додати 1 ст. ложку масла, розтертого з 2 яйцями, 2 ст. ложки дрібно посічених грибів, 3 ст. ложки гострого сиру, кропу, зелені петрушки, посолити і вимішати. З цієї маси виробити крокети, вмочати їх у яйце, обсипати тертою булкою і підсмажити з обох боків на маслі. Подавати на стіл з грибною підливою.

РИС З ПОМІДОРАМИ. Запарити 1/2 кг рису, відтак залити холодною водою і проварити протягом 5 хв. Відцідити і промити холодною водою. Окремо порізати 1/4 кг свіжої солонини, запарити її на 5 хв кип'ятком, відцідити, покласти у ринку і підсмажити. Тоді долити 1/2 л бульйону, поперчити і з'єднати з рисом. Усе це варити близько 20 хв. Відтак посолити, додати 2—3 ст. ложки томатної пасти і 1 ст. ложку масла. Вимішати, викласти на полумисок і подати на стіл з тертим сиром.

РИС З ПІДЛИВОЮ З ПЕЧЕРИЦЬ. Заварити 1/2 кг рису, відцідити і залити на 1/2 год холодною водою, знову відцідити і викласти у ринку, змащену маслом. Долити води або бульйону, посолити, поперчити, додати зелені петрушки і тушкувати на повільному вогні. Коли рис зм'якне, викласти його на полумисок, відкинути петрушку і полити такою підливою: зварити у невеликій кількості води печериці і цибулю, приготувати запражку, скропити її лимонним соком і розвести відваром з печериць. Рис прикрасити цибулею і печерицями.

ПАЛЯНИЦЯ НАТАЛІ. До 1 кг смальцю додати 1 кг кукурудзяної муки (або крупи), трохи кориці, лавровий лист, 150—200 г порізаної на кубики свинини, все це вимішати і випікати у помірно гарячій духовці протягом 2—3 год.

Печиво

БАБИ

Для випікання баб слід використовувати сухі дріжджі, попередньо розчинені у холодній воді. Муку брати вищого сорту, суху. На 3 склянки муки потрібно 1/3 ст. ложки солі, жовтки відділити від білків, протерти через сито, тоді розтирати в макітрі, поки не побіліють. Дріжджове тісто розчинити на молоці, додати яйця і розбивати лопаткою протягом 1/2 год. Тоді поставити у тепле місце, щоб підросло. Після цього розбивати його лопаткою ще близько 1 год, підсипаючи мукою. Коли тісто підросте, вимішати його і заповнити 1/3 форми, змащеної маслом і обсипаної тертою булкою. На дно цієї форми покласти змащений маслом паперовий кружок. Дати тісту ще підрости і обережно, щоб не сіло, поставити в духовку. Тісто повинно бути досить рідке. Коли баби випікаються, не можна робити протягів.

Для запаху до тіста можна додати цедру з 1 лимона, гіркий мигдаль, мускатний горіх та ін.

Готову бабу змастити помадкою.

МИГДАЛЕВА БАБА. 400 г солодкого і 100 г гіркого мигдалю почистити і перемолоти. Окремо розтерти 24 жовтки з 2 склянками цукру і досипати мигдаль, розтертий з жовтками. Тоді додати піну з 24 білків, досипати по ложці 3/4 склянки муки або 1/2 склянки картопляного крохмалю і вимішати. Цим тістом наповнити 3/4 форми, змащеної маслом і обсипаної тертою булкою. Випікати у духовці протягом 3/4 год.

МАКОВА БАБА. Висушити і розтерти $1^1/_2$ склянки маку, домішати 10 жовтків, 3/4 склянки цукру, 5 перемелених зерен гіркого мигдалю, піну з 10 білків і випекти в духовці.

БАБА НАШВИДКУРУЧ. 10 яєць, 1 склянку вершків, 1/2 склянки розчинених у воді дріжджів, 1 склянку масла, 1/2 склянки цукру, цедру з 1 лимона вимісити з мукою. Тісто повинно бути не надто густе. Викласти його у форму і, коли підросте, спекти у духовці.

УКРАЇНСЬКА БАБА. 3 склянки протертих через сито жовтків і 3/4 склянки білків збивати до утворення пухкої маси, тоді додати

$1^1/_3$ склянки розчинених у воді дріжджів. $2^1/_2$ склянки муки запарити $2^1/_4$ склянки молока і залишити на 1/2 год. Запарену муку вимісити на однорідну масу, додати яйця з дріжджами, вимішати і залишити, щоб тісто підросло. Відтак додати 1 ч. ложку солі, 6 склянок муки і місити тісто протягом 1/2 год. Долити $1^1/_3$ склянки масла, досипати $2^1/_2$ склянки цукру, 1/3 склянки перемеленого гіркого мигдалю або цедру з 1 лимона і продовжувати місити, поки на тісті не з'являться пухирці. Коли тісто підросте, перекласти його у форму і залишити в теплому місці, щоб ще підросло, випікати у духовці протягом 1 год.

УКРАЇНСЬКА БАБА НА ВЕРШКАХ. 1/3 кг муки запарити 1 склянкою вершків і вимішати. Розтерти в макітрі 16 жовтків і поставити її у теплу воду, додати 1/3 склянки розчинених дріжджів, з'єднати з завареною мукою і вимішати. Коли тісто підросте, додати 1 ч. ложку солі, 1/3 кг муки і місити протягом 1/2 год. Тоді додати 1/3 склянки масла, 1/3 склянки цукру, корицю, ванілін, цедру з 1 лимона і вимішувати до появи пухирців. Наповнити тістом 1/3 форми і, коли воно підросте, поставити на 1 год у духовку.

ДІД. Це печиво випікати у вигляді дерев'яного пня з корою і сучками довжиною 1 м, діаметр нижнього кінця 10—15 см, верхнього 5—7 см.
Взяти залізний прут, наче рожен, обгорнути його грубим білим папером, змащеним маслом, перев'язати папір нитками і встановити на цеглинах (з одного боку 3 цеглини, з другого 4) так, щоб можна було обертати на вогні. Коли папір розігріється, набирати ополоником тісто і обливати ним вал (обгорнутий папером прут.). Під вал підставити посудину, до якої стікала б решта тіста. Коли тісто зарум'яниться, наливати ополоником черговий шар і т. д., — поки тісто не закінчиться. Під кінець повертати вал повільно, щоб з тіста утворились різні виступи у формі сучків, пекти над жаром. Коли «дід» охолоне. стукнути вужчим кінцем валу об землю, щоб тісто зсунулося. Прикрасити білою помадкою і квітами.
Приготування тіста. І варіант. 1 кг свіжого масла розтерти до утворення піни, вбити по одному 40 жовтків, одночасно досипаючи по 1 ст. ложці 700 г цукру. Все це розтирати, поки жовтки побіліють, тоді долити 1/4 л вершків, досипати 1 кг муки, домішати піну білків з цедрою з 1 лимона.
ІІ варіант. Приготувати тісто з 1 кг муки, 1 кг перетопленого масла, 1 кг 250 г цукру, 50 жовтків, 2 склянок вершків, додавши 10 г перемеленого гіркого мигдалю, 1 ч. ложку кориці, мускатного горіха і цедру з 1 лимона.

КАЛАЧ З ШАФРАНОМ. 60 жовтків розмішати з водою, долити 1/2 склянки розчинених дріжджів, досипати 5 склянок муки і добре вимісити. Коли тісто підросте, додати до нього солі до смаку, 1 склянку цукру, 1 склянку ізюму, 2 г шафрану, вимоченого у воді або ромі, $2^1/_2$ склянки розтопленого масла, тоді ще 1 кг муки і старанно вимісити. Коли тісто підросте, виробити з нього калачі і залишити, щоб підросли. Відтак змастити їх яйцем і спекти у духовці, посипавши порізаним мигдалем, цукром і корицею.

ПАРЕНА БУЛКА. Булки випікають з будь-якого тіста. Однак воно не повинно бути надто рідким, бо тоді булка розплющиться, і надто густим, бо булка не буде смачною. Тісто місити руками або лопаткою до того часу, поки воно почне відставати від рук. Як і на баби, тісто на булки повинно тричі підрости. На 1 кг муки брати 30—40 г сухих дріжджів.
$1^1/_2$ склянки муки запарити $1^1/_2$ склянки молока і місити до утворення однорідної маси. Коли тісто охолоне, додати 3/4 склянки дріжджів, 15 жовтків, розтертих з 1/2 склянки цукру і збитих на піну білків. Усе це домішати до тіста і, коли воно знову підросте, долити 3/4 склянки розтопленого масла, досипати муки, тісто вимісити, виробити булки і викласти на лист. Зверху накласти плетінку з тіста. Верх булки змастити яйцем, розведеним з 1 ст. ложкою води і маслом. Там, де тісто торкається листа, яйцем його не змащувати, бо це зупиняє ріст булки. Коли тісто підросте, поставити його у гарячу духовку. На ці булки потрібно 2 кг муки.

ЗАПАРЕНА БУЛКА. 1 склянку муки запарити 2 склянками молока, вимісити і, коли тісто охолоне, домішати 1/2 склянки розчинених дріжджів, посипати мукою і залишити, щоб підросло. Тоді долити 1 склянку теплого молока, додати солі, 10 склянок муки і вимішувати, поки тісто не почне відставати від рук. Коли воно підросте, виробити булки, викласти їх на лист, залишити, щоб підросли, і спекти у духовці.

ЗВИЧАЙНА БУЛКА. 3 склянки молока влити у миску, долити 3/4 склянки розчинених у воді дріжджів, всипати 1/2 кг муки і замісити тісто. Коли воно підросте, додати солі, 6 жовтків, розтертих з 2/3 склянки цукру, піну з 5 білків, 3/4 склянки розтопленого масла, кілька зерен гіркого мигдалю, корицю і ванілін. Поставити тісто в тепле місце, щоб підросло, виробити з нього булки і викласти їх на лист. Коли підростуть, поставити у духовку і випікати протягом 1 год.

БУЛКА БЕЗ ЯЄЦЬ. 3 склянки теплого молока розмішати з 1 кг муки і 3/4 склянки розчинених у воді дріжджів, посолити, добре

вимішати. Долити 200 г розтопленого масла, додати 1 склянку цукру, ще 1 кг муки і вимішувати тісто, поки воно почне відставати від рук. Коли тісто підросте, виробити з нього булки, викласти на лист, дати їм підрости, тоді змастити яйцем і спекти у духовці.

ДОВГОТРИВАЛА БУЛКА. 1 кг муки вимішати з 2 склянками гарячого молока. Коли тісто охолоне, додати 15 яєць, 3/4 склянки розчинених у воді дріжджів, ще трохи муки і замісити тісто. Коли воно підросте, посолити його, додати 3/4 склянки розтопленого масла, 200 г цукру, ще 1 кг муки, вимісити і залишити в теплому місці, щоб підросло. Тоді виробити з нього булки, викласти на лист і коли підростуть, змастити їх жовтком і спекти.

БУЛКА НА БІЛКАХ. 4 склянки теплого молока розмішати з 1 кг муки і 1 склянкою розчинених у воді дріжджів. Коли тісто підросте, додати 1 склянку цукру, солі, 20 зерен товченого гіркого мигдалю, $1^1/_2$ склянки розтопленого масла, досипати ще муки (всього муки близько 3 кг), домішати піну з 4 склянок білків. Коли тісто підросте, виробити з нього булки, викласти їх на лист, дати їм підрости, тоді змастити яйцем і спекти у духовці.

КАРЛСБАДСЬКІ БУЛКИ. Розтерти 200 г масла до утворення піни, вбити по одному 8 жовтків, долити 3/4 склянки дріжджів, 3/4 склянки молока і 3/4 склянки вершків. Тоді поступово досипати, помішуючи, 600 г сухої теплої муки і долити по ложці ще 3/4 склянки вершків. Усе це старанно вимісити і залишити в теплому місці, щоб тісто підросло. Тоді, вмочаючи руки в масло, виробити невеликі плоскі булочки, викласти їх на лист, у кожну встромити мигдаль, зверху змастити жовтком, посипати цукром і, коли підростуть, випікати у духовці протягом 1/2 год.

ПЛЕТІНКИ. 1 кг муки розмішати з 1 л теплого молока, додати солі, 3/4 склянки дріжджів і замісити тісто. Залишити його в теплому місці, щоб підросло. Коли тісто почне зверху тріскати, вбити до нього 10 жовтків, розтертих з 3/4 склянки цукру, піну з 10 білків і вимішувати тісто, підсипаючи мукою, поки його можна буде різати ножем. Тоді долити 1 склянку масла, досипати цедру з 1 лимона і продовжувати місити, доки тісто не відставатиме від рук. Коли воно підросте, сплести з довгих валків плетінки, викласти їх на лист, змащений маслом і посипаний мукою, і дати підрости. Відтак змастити яйцем, обсипати мигдалем, цукром, корицею і випікати в духовці протягом 1/4 год.
З такого ж тіста можна виробляти завиванці з маком, яблуками, сиром. Зверху посипати кмином.

РАЗОВИЙ ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ. 4 кг пшеничної муки розчинити теплою водою або молоком, домішати 40 г розведених дріжджів і залишити у теплому місці, щоб тісто підросло. Тоді посолити його, вимісити і дати ще підрости. З цього тіста виробити хлібини, коли вони підростуть, облити гарячою водою і випікати у духовці протягом 1 год.

АМЕРИКАНСЬКИЙ ПШЕНИЧНИЙ ХЛІБ. 30 г сухих дріжджів, 4 склянки теплого молока, 1 ст. ложку цукру, $1^1/_2$ кг муки, 3 ч. ложки солі. Вимісити і залишити в теплому місці. Коли тісто підросте, заповнити ним форму (до половини) і випікати в духовці протягом 1 год.

АНГЛІЙСЬКИЙ БРІОШ. Розтерти 200 г вершкового масла до утворення піни, вбити по одному 6 жовтків, додати 200 г цукру з ваніліном, 200 г тертої булки, 200 г муки і піну з 6 білків. Усе це вимішати, наповнити тістом форму до 3/4 і випікати в духовці.

СУХАРІ. З будь-якого тіста виробити невеликі округлі булочки, спекти їх, відтак розрізати на дві половинки, вмочати їх у молоко або вино, посипати цукром з корицею і висушити у духовці.
Сухарі можна покрити білою або шоколадною помадкою і на кілька хвилин поставити в духовку.

РОГАЛИКИ. 1 кг муки розвести з 220 г теплого молока і 3 ч. ложками дріжджів, додати 10 жовтків, тісто розмішати і залишити, щоб підросло. Тоді додати 200 г масла, солі, при потребі ще 1/2 склянки муки. Коли тісто знову підросте, виробити з нього рогалики, дати їм підрости, змастити жовтком, посипати цукром і випікати в духовці протягом 1/2 год.

ОБАРАНКИ (КРЕНДЕЛІ). 4 кг муки розвести 1/2 склянки розчинених дріжджів, посолити і додати таку кількість води, щоб тісто було доволі густе. Коли воно підросте, виробити обаранки, підсушити їх у духовці і кидати по кілька штук у кип'яток, весь час помішуючи. Коли спливуть, вийняти, скропити холодною водою, обсушити і підрум'янити в духовці.

АНГЛІЙСЬКІ ХЛІБЧИКИ. 2 склянки цукру розтерти з 8 жовтками, додати по частинах 3 склянки муки, 400 г розтертого на піну масла, $1^1/_2$ склянки тертої булки, трохи мускатного горіха. Все це вимішувати близько години, відтак заповнити форму і випікати у духовці.

БІСКВІТИ. 1 склянку цукру розтерти з 5 яйцями, поки не побіліють, досипати 3/4 склянки муки і добре вимішати. Тоді скрутити паперову трубочку, відрізати кінчик, наповнити трубку тістом і витискати його у формі невеличких обараночок на бляшаний лист, змащений маслом і посипаний мукою. Зверху бісквіти посипати цукром, порізаним мигдалем і випікати в духовці.

ТІСТЕЧКА. Вимішати 250 г цукру з піною з 6 білків, досипати 1 склянку муки, трохи ваніліну або цедру з лимона. Цю масу витискати на змащений маслом і посипаний мукою лист у формі різних фігурок. Обсушити і випекти у помірно гарячій духовці.

КОРЖИКИ. Розтерти 16 жовтків і 3 білки, долити по краплі 1 чарку рому, 2 ст. ложки вершків, додати 200 г цукру і замісити досить густе тісто. Розкачати його, витиснути чаркою коржики, змастити їх маслом, посипати цукром з корицею і підрум'янити в духовці.

ПАЛЬЧИКИ. З 1/2 кг масла, 1 кг муки, 1/4 кг цукру, кількох ложок сметани, 10 г дріжджів замісити досить м'яке тісто. Покласти його на 1/2 год у холодне місце. З цього тіста виробити тонкі довгі валочки. Порізати їх на пальчики довжиною 12—15 см, змастити яйцем і викласти на змащений маслом лист. Зверху можна посипати цукром. Пекти у помірно гарячій духовці.

КОЛОБКИ. З 200 г пшеничної муки, 1/2 склянки сметани, 1/2 склянки води, 200 г ячмінної муки замісити густе тісто. Виробити з нього невеличкі колобки і спекти їх у духовці.

ЧЕСЬКІ КАЛАЧИКИ. Вимішати з мукою 200 г масла, 1 яйце, 1 жовток, 2 ст. ложки дріжджів, 9 ст. ложок молока, 2 ст. ложки цукру. З цього тіста виробити калачики, посипати їм мигдалем та ізюмом. Коли підростуть, спекти у духовці.

ПІСКОВИК. 100 г масла розтерти з 1/2 склянки цукру, додати $1^1/_2$ яйця, досипати 200 г муки, додати цедру з 1 лимона і на кінчику ножа соди. Все це вимісити, розкачати, витиснути чаркою кружки, викласти їх на лист, посипати порізаним мигдалем і винести в холодне місце. Тоді випікати у гарячій духовці протягом 1/4 год.

СОЛЕНІ ЛАМАНЦІ. Розтерти на піну 200 г масла, долити по ложці 1/2 склянки пива, досипати 300 г муки, 2 ч. ложки кмину і $1^1/_2$ ч. ложки солі. Тісто місити доти, поки воно не почне відставати від рук. Тоді розкачати, порізати на квадратики, наколоти виделкою і поставити на 10 хв у гарячу духовку.

ВІВСЯНИКИ (ОЩИПКИ). Вимішати 400 г вівсяної муки з 400 г пшеничної, додати 2 склянки теплого молока, 300 г цукру, 1 ст. ложку крохмалю, 2 ч. ложки соди, 200 г масла і замісити тісто. Розкачати його і витиснути склянкою тістечка, спекти їх у духовці.

МЕДЯНИЧКИ. Заварити 800 г меду, охолодити і розтирати його протягом 1 год. Відтак додати 800 г муки, 8 розтертих жовтків, 10 потовчених зерен гіркого мигдалю, цедру з 1 лимона. Під кінець до тіста домішати піну з 8 білків. Тісто викласти у змащені маслом паперові формочки і спекти у духовці.

АМОНЯКИ. 1 склянку молока, 1 склянку муки, 20 г амонію розмішати і залишити. Через 2—3 год додати до цього 2—3 яєць, 2 ст. ложки цукру, муки і вимісити тісто, як на пироги. Тоді тонко його розкачати, витиснути круглі палянички і спекти їх у помірно гарячій духовці.

ПИТЛЬОВАНИЙ ЖИТНІЙ ХЛІБ. 8 кг муки розвести молоком навпіл з водою, додати 30 г дріжджів і замісити рідке тісто. Залишити його на ніч у теплому місці. На другий день досипати 2 кг муки, посолити (якщо тісто густе, долити води) і вимішувати його більше години. Тоді поставити на 4—8 год у тепле місце, щоб підросло. Тим часом розпалити піч, виробити хлібини, викласти їх у кошички, посипати мукою і накрити, щоб підросли. З печі вигорнути вугілля і на лопаті, посипаній мукою, вкладати вироблені хлібини у піч, скропивши їх кип'ятком. Випікати протягом 1 год. Коли хліб випечеться, знову скропити його водою. Для смаку до тіста можна додати кмину або кропу.

ХЛІБ З АМОНІЄМ. 4 кг разової пшеничної муки і 1 кг питльованої розвести теплою водою або молоком, додати 40 г амонію, розчиненого у склянці теплого молока, і замісити тісто. Тоді додати 1 ст. ложку солі, вимішати і виробити невеликі повздовжні буханці, викласти їх на змащений маслом лист. Зверху буханці змастити розбитим яйцем. Випікати у духовці протягом 1 год.

Солодке тісто

ТІСТО НА СМЕТАНІ. 100 г масла, 50 г сметани, 2 ст. ложки цукру, посолити і вимісити з такою кількістю муки, щоб тісто було не надто туге. Тоді розкачати його і начинити ягодами, овочами та ін.

ТІСТО НА СИРІ. 200 г сметани, 100 г масла, 2 жовтки, 1/2 білка, 1/4 склянки цукру, 1 ст. ложку вершків, 1 ч. ложку картопляного крохмалю, 1/2 ст. ложки сиру посолити і вимішати з такою кількістю муки, щоб тісто було не надто тверде. Місити протягом 1/2 год.

ВАРЕНИЙ ПИРІГ. З 1/2 кг цукру приготувати сироп, як на варення. Запарити 1/4 посіченого мигдалю, вкинути його у сироп і варити протягом 4 хв. Додати 1/4 кг тертого шоколаду, 120 г масла, 2 ст. ложки варення і варити, помішуючи, протягом 20 хв. Масу розкласти на плоскому тарелі, коли охолоне, покрити помадкою.

ТІЄТО НА ПИРІГ. У посуд з 1 склянкою муки вбити 1 яйце, додати 1/2 ст. ложки масла, кілька ложок води, посолити і місити до появи пухирців. Тоді тісто на 2 год поставити у холодне місце. Відтак розкачати якнайтонше, викласти на серветку, розтягнути і змастити маслом. Після цього наповнити будь-якою начинкою, скрутити у вигляді рулету, покласти на бляшаний лист, змащений маслом, і випікати у духовці.

Начинки для тіста: Квасні яблука, порізані на кружальця, посипати цукром і корицею.

Запарити зелений агрус, посипати цукром і підсмажити.

Запарити солодку капусту, підсмажити на маслі, поперчити, посолити і вимішати з посіченим яйцем.

Пиріг можна начиняти також і м'ясною начинкою.

ФРАНЦУЗЬКЕ ТІСТО НА ПИРОГИ І ПИРІЖКИ. 200 г муки посікти з 10 г ниркового жиру, замісити на воді тісто і залишити на 1/2 год. Тоді взяти 200 г масла, розділити його на 4 частини. Розкачати 1/4 частину тіста, покласти на неї 1/4 масла, звинути тісто у формі конверта, обережно розкачати до товщини у півпальця і залишити на 25 хв. Так само розкачати решту тіста з маслом. Розкачувати в холодному місці. Випікати тісто протягом 25 хв у дуже гарячій духовці.

ПИРІЖКИ З ФРАНЦУЗЬКОГО ТІСТА. Приготувати французьке тісто, розкачати, вирізати склянкою вдвічі більше кружечків, ніж має бути пиріжків. На половині кружечків, які повинні бути зверху, зробити надрізи у формі зубчиків, а на тих, що мають бути внизу, — виїмку для начинки. Нижні кружечки змастити білком, верхні жовтком, викласти на лист і спекти у духовці. Відтак наповнити їх будь-якою начинкою, скласти попарно і поставити на кілька хвилин у духовку.

КРИХКЕ ТІСТО НА ПИРІЖКИ. 1 скляку сметани вилити у миску, посолити, додати 2 склянки муки, добре розтерти, викласти на дошку і замісити тісто. Виробити пиріжки з будь-якою начинкою і підсмажити їх на маслі або на смальці.

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО НА ПИРОГИ І ПИРІЖКИ. 1 склянку муки запарити 1 склянкою молока, тісто розтерти і охолодити. Дріжджі розвести в 1/2 склянки молока і домішати до тіста. Коли тісто підросте, долити ще 1 склянку теплого молока, додати 8 жовтків, розтертих з 1/2 склянки цукру, домішати піну білків і посолити. Для запаху можна дати трохи ваніліну, цедри з лимона або розтертого мускатного горіха. Підсипати стільки муки, щоб тісто було м'яке. Місити його довго, доки воно не відставатиме від рук і посудини. Тоді долити 1 склянку теплого масла, замісити і залишити, щоб тісто підросло. Тісто вважається готовим, коли на ньому почнуть виступати пухирці. З такого тіста можна виробити пиріжки з будь-якою начинкою і підсмажити на дуже гарячому смальці. Щоб тісто не натягало забагато жиру, до смальцю можна влити чарку спирту.

ПИРІГ З МАСОЮ. З 1/2 кг муки, 1/4 кг масла, 120 г цукру і 1 жовтка замісити звичайне крихке тісто. Окремо всипати у ринку 1/2 кг запареного перемеленого мигдалю, додати 1/2 кг цукрової пудри, 1/4 кг ізюму, сік з 1 апельсина, 1 склянку води і варити, помішуючи, поки загусне. Гарячу масу накласти на спечене тісто, прикрасити шматочками підсмаженої з цукром апельсинової шкірки.

АПЕЛЬСИНОВИЙ ПИРІГ. З 1/2 кг муки, 1/4 кг масла, 120 г цукру і 2 яєць замісити крихке тісто, викласти його у форму і спекти у духовці. Тоді обкласти скибками вареного апельсина і покрити мигдалевою масою, яку приготувати так: запарити 1/2 кг потовченого мигдалю, додати 1/4 кг цукру, 5 жовтків і розтирати протягом 1/2 год. Зверху полити пиріг помадкою.

ШОКОЛАДНИЙ ПИРІГ. З 1/2 кг муки, 1/4 кг масла, 120 г цукру і 2 яєць замісити крихке тісто. Окремо взяти 1/2 кг цукру, 1/2 кг шоколаду, 1/2 кг порізаних горіхів, 1 ст. ложку пшеничної муки, піну з 6 білків і добре вимішати. Тісто розкачати і викласти на змащений маслом лист. Зверху розкласти шоколадну масу. Випікати у духовці на повільному вогні.

ПИРОГИ З СИРОМ АБО ПОВИДЛОМ. Розчинити 1 кг муки в 1 л теплого молока, додавши 20 г дріжджів. Коли тісто підросте, додати 3 жовтки і 3 яєць, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку цукру, посолити, вимішати і поставити в тепле місце, щоб тісто ще підрос-

ло. Взяти 4 листки чистого паперу, змастити їх маслом, розтягнути тісто на половину кожного листка, всередину покласти повидло, вареня або сир, розтертий з жовтками, маслом, цукром та ізюмом. Кожний пиріг звинути так, щоб він був повністю загорнутий у папір. Тоді викласти пироги на бляшаний лист. Коли підростуть, поставити у гарячу духовку і пекти протягом 1/2 год. Відтак папір зняти, пироги посипати цукром і подавати зі сметаною.

ПИРІГ З СИРОМ. Замісити будь-яке тісто, поділити його на дві частини, одну трохи більшу, і розкачати. Більшу частину тіста викласти на лист, наповнити сирною начинкою і прикрити другою частиною тіста. Краї пирога стягнути, зверху змастити яйцем і випікати у духовці протягом 20—25 хв. Сирну начинку приготувати так: 800 г свіжого сухого сиру протерти через сито, додати 50—100 г масла, 4 ст. ложки сметани, 200 г цукру, 3 жовтки, кориці, ваніліну і добре розтерти. При бажанні можна додати 1/2 склянки ізюму або цукатів.

ПИРІГ З ТЕРТОГО ЧОРНОГО ХЛІБА. Змішати $1^1/_2$ склянки просіяного тертого чорного хліба з 1 склянкою цукру. Форму змастити маслом, дно посипати тертим хлібом, накласти шар грубо порізаних яблук, посипати цукром, на цукор викласти шар тертого хліба і так чергувати декілька разів. Випікати пиріг в не дуже гарячій духовці протягом 1 год. Спечений пиріг змастити яблучним варенням. Пиріг буде ще смачнішим, якщо тертий хліб вимішати з 50 г масла.

КРАКІВСЬКИЙ ПЛЯЦОК. Приготувати крихке тісто або як на бабку, розкачати його і тонким шаром викласти на бляшаний лист, змащений маслом. Приготувати таку начинку: до 1 кг свіжого перетертого сиру додати 1/3 кг цукру, 120 г масла і добре розтерти в макітрі. Тоді вбити по одному 8 жовтків і, продовжуючи розтирати, всипати мигдалю, ваніліну, цукатів. Цю масу викласти на тісто і випікати протягом 1 год на повільному вогні.

ПИРІГ ЗІ СЛИВАМИ. Приготувати крихке тісто. Розкачати його і тонким шаром викласти на лист. Запарити кип'ятком 400 г слив, викласти їх на друшляк, вийняти кісточки і дрібно посікти. Тоді приготувати таку начинку: до 400 г грубо порізаного мигдалю додати цедру з 1 лимона, трохи кориці, гвоздики, всипати 1/2 кг цукру і вимішати з піною з 6 білків. Цю масу викласти на тісто, зверху додати посічені сливи і випікати у духовці на повільному вогні.

ПИРІГ ЗІ СЛИВАМИ (ПЛЯЦОК). Розтерти 1 ст. ложку масла, додаючи по одному 5 жовтків, всипати 1 ст. ложку муки. В склянці

теплого молока розвести 50 г дріжджів і влити їх до розтертих жовтків. Усе це вимішати з піною білків, додати муки і вимісити (тісто повинно бути як на пампушки). Посипати цукром до смаку. Коли тісто підросте, викласти його на змащений маслом лист, зверху покласти сливи. Тоді дати тісту ще трохи підрости, посипати пиріг корицею і випікати у духовці.

БАКАЛІЙНИК. Приготувати крихке тісто, розкачати його і тонким шаром викласти на лист. У скляній посудині розтерти 1/4 кг цукру з 3 білками, додавши соку з 1 лимона. Всипати 1/2 кг порізаного інжиру, 1/2 кг ізюму, 1/ кг товченого мигдалю, 1/4 кг цукатів, 120 г підсмажених з цукром апельсинових шкірок, додати кориці, гвоздики, ваніліну, 200 г картопляного крохмалю і добре вимішати. Цю масу викласти на тісто, накрити папером і випікати у духовці.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ. До 1 яйця і 1 ст. ложки сметани додати неповну склянку муки, 1/2 ст. ложки масла, посолити і замісити тісто. Розділити його на 4 частини і розкачати 4 коржі величиною з таріль. Почистити і порізати 1/2 кг яблук. Перший корж викласти на змащений маслом лист, заповнити частиною порізаних яблук і посипати цукром, прикрити другим коржем, змащеним маслом, і т. д. Випікати у гарячій духовці на повільному вогні протягом 20—25 хв. Соком, що витікає, поливати пиріг зверху.

ПИРІГ З МИГДАЛЕМ. 20 зерен мигдалю порізати, підсмажити до темнозолотистого кольору і потовкти. Розтерти до побіління 4 жовтки з 8 ст. ложками цукру, додати 4 ст. ложки тертої булки. Все це вимішати з піною 4 білків і спекти у двох невеличких, змащених маслом формах два коржі. З 1/2 склянки води і 3/4 склянки цукру зварити густий сироп, додати до нього 4 почищені порізані яблука, ванілін і зварити. Цією масою змастити один корж і прикрити другим, на середину покласти 2—3 чвертки яблук.

ПИРІГ З АГРУСОМ. 200 г масла, 400 г муки, 1 ст. ложку рому, 1 ст. ложку сметани, 1/2 склянки цукру, 1 ч. ложку тертої цедри з 1 лимона, 10 зерен товченого мигдалю добре вимісити, розкачати, викласти на змащений маслом бляшаний лист і спекти. Окремо запарити 2 склянки почищеного агрусу, вимішати його з 1/2 склянки цукру і корицею. Цю масу викласти на спечений корж, тоді допекти у духовці.

ПИРІГ З ВИШНЯМИ (ПЛЯЦОК). Замісити на сметані тісто, поділити його на 2 частини і розкачати. Одну половину тіста заповнити підсушеними вишнями без кісточок, посипати їх цукром і накрити другою половиною тіста, змастити яйцем і випікати, подати з цукром.

Такий пиріг можна також робити з ожиною, агрусом, яблуками, суницями, чорницею або іншими ягодами.

ПИРІГ З КРИХКОГО ТІСТА. Замісити на соді крихке тісто, поділити його на дві частини і розкачати. Почистити 1 кг яблук (кожне яблуко натерти лимоном, щоб не чорніло), порізати, викласти у ринку, додати 1 склянку цукру, 1—2 ст. ложки води і підварити, щоб яблука зм'якли. Тоді охолодити, заповнити одну частину тіста, накрити другою частиною і спекти.

БАГАТОШАРОВИЙ РУСЬКИЙ ПИРІГ. Вибити 5 яєць, влити 3 склянки охолодженої води, розведеної з 120 г цукру, чарку рому, посолити і вимішувати, поступово досипаючи по 1/2 склянки 2 кг муки. Місити довго, поки тісто почне відставати від рук. Тоді викласти його на дошку, посипати мукою і розділити на 40—50 частин. Виробити з них булочки, підсипати мукою, розкачати на млинці і покласти один на другий, пересипаючи мукою, щоб не позлипалися. Круглий бляшаний лист змастити смальцем або маслом і викласти на нього гіркою млинці, розтягуючи їх у руках. Кожен млинець змастити маслом, тоді варенням. Краї млинців підігнути, щоб варення не стікало, обережно обрізати і змастити маслом. Випікати у духовці протягом 1/2 год на повільному вогні. Готовий пиріг посипати цукром.
Цей пиріг можна зберігати в холодному місці протягом 2—3 тижнів. При подачі на стіл підігріти.

ПИРІГ З КАПУСТОЮ. Приготувати тісто, як у попередньому рецепті, і зробити таку начинку: 1 велику головку капусти порізати на 4 частини, запарити кип'ятком, воду злити, капусту посолити, залити кип'ятком і варити протягом 1/2 год. Тоді охолодити, відтиснути. Відтак порізати 2 великі цибулини, додати 1 ст. ложку масла, з'єднати з капустою і тушкувати, не накриваючи покришкою. 2—3 зварених на круто яєць посікти і вимішати з капустою, посолити, поперчити. Коли начинка охолоне, викласти її на тісто. Прикрити другою половиною тіста. Змастити яйцем і пекти протягом 3/4 год. Окремо подати масло, зварене з кропом і петрушкою.

ПИРІГ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ. Приготувати дріжджове тісто і зробити таку начинку: запарити і зварити 50 г сухих грибів. Окремо розтерти з 2 яйцями 300 г гречаної крупи і підсушити. Залити грибним відваром і зварити розсипчасту кашу, додавши 1 ст. ложку масла і солі до смаку. Кашу перемішати з дрібно посіченими грибами, кропом і маслом. Окремо спекти і порізати на частини 4 курчат. На розкачане тісто викласти половину каші, тоді порізані курчата, прикрити їх другою половиною каші, а зверху накрити

тістом. Тісто змастити яйцем і посипати тертою булкою. Пекти у духовці на повільному вогні. Пиріг подавати на стіл гарячим, окремо поставити свіже масло.

ПИРІГ З РИСОМ І РИБОЮ. Приготувати дріжджове тісто і таку начинку: зварити 1/3 кг рису і промити холодною водою. Тоді змішати його з 50 г варених і посічених сушених грибів та підсмаженою у великій кількості жиру цибулею. Окремо зварити будь-яку рибу, вийняти кістки, порізати і розкласти її на тісті, прикрити рисом, а зверху накрити тістом. Тісто змастити яйцем і спекти у духовці.

ПИРІГ З М'ЯСОМ. Цей пиріг робиться з дріжджового тіста. 1/4 кг муки розвести з 1/4 л молока. Окремо розчинити 30 г дріжджів у ледь теплому молоці, досипавши 1 ст. ложку цукру. Все це влити до розведеної молоком муки, вимішати і залишити тісто, щоб підросло. Вбити до нього 4 яєць, додати 1 ст. ложку масла, 1 ч. ложку солі, досипати 3/4 кг муки, 2 ст. ложки цукру і місити так довго, щоб тісто відставало від рук, накрити його і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Відтак тісто поділити на дві половини. Спочатку розкачати одну половину, викласти її на змащений маслом бляшаний лист, тісто змастити маслом і накласти на нього начинку. Розкачати другу половину тіста і прикрити ним начинку, зверху змастити яйцем і пекти в духовці 3/4 год. Подавати на стіл з маслом.

Начинку приготувати так: рештки печені, м'яса з бульйону дрібно посікти. У ринку вкинути 1 ст. ложку масла, присмажити на ньому 2 порізані цибулини, додати посічене м'ясо, 3 ст. ложки тертої булки, 2 жовтки, 4 зварених на круто яєць, 2 ст. ложки сметани, посолити, поперчити і вимішати.

СОЛОДКИЙ ХЛІБ. Приготувати крихке тісто, розкачати його і тонким шаром викласти на лист. З 10 білків і 1/4 кг меленого цукру збити піну, додати 1/4 кг порізаного повздовж мигдалю, 1/4 кг ізюму, 120 г дрібно порізаного інжиру, 120 г цукатів, кориці, гвоздики, ваніліну. Приготовлену масу викласти на тісто, поставити у ледь теплу духовку, щоб солодкий хліб не випікався, а лише підсушувався.

ГОРІХОВА ЛЕГУМІНА. Розтерти у макітрі 12 жовтків з 1/4 кг цукру. Окремо збити на піну 12 білків, з'єднати з жовтками, додати 1/2 кг тертих горіхів, пересипаних 100 г цукру, і 12 ч. ложок пшеничної муки, вимішати і вилити у дві тортівниці. Випікати у духовці. Окремо збити 1/4 л сметани з 2 ст. ложками цукру, додати трохи ваніліну, 2 ст. ложки товчених горіхів і вимішати. Цією

масою перекласти спечені охолоджені горіхові коржі. Зверху посипати цукром.

ЛИМОННА ЛЕГУМІНА. Зварити 1 цілий лимон, розтерти його в макітрі з 200 г цукру і 10 жовтками. Збити піну з білків, вимішати з лимонною масою у макітрі і вилити у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму. Спекти у духовці.

КАРТОПЛЯНА ЛЕГУМІНА. 1/2 л молока запарити з 1/4 кг картопляного крохмалю. Розтерти 1 ст. ложку масла з 6 жовтками і 1 склянкою цукру, додати церду з 1 лимона, трохи кориці, піну з білків. Усе це вимішати із запареним крохмалем. Випікати у духовці.

МАРЦИПАНОВА ЛЕГУМІНА. 1/4 кг мигдалю і 1/4 кг горіхів перемолоти, потовкти у ступці і залити 2 ст. ложками води. Цю масу з'єднати з 1/2 кг цукру, скропленого водою, і поставити на вогонь, весь час помішуючи, доки маса не відставатиме від ложки. Тоді викласти її на змащений маслом папір і розплескати мокрими руками або половинкою лимона.

ГРЕЧАНА ЛЕГУМІНА. 6 жовтків розтерти з 1 склянкою цукру, додати ванілін, піну з білків і вимішати з 1 склянкою гречаної муки. Масу викласти у форму і спекти у духовці. Перед подачею на стіл полити збитою з цукром сметаною, прикрасити конфітюром.

ЛЕГУМІНА З ПШЕНИЧНОЇ АБО КУКУРУДЗЯНОЇ КРУПИ. 1/4 кг пшеничної або кукурудзяної крупи залити на 2—3 год холодним молоком, тоді вимішати з 5 жовтками, розтертими з 5 ст. ложками цукру, додати цедру з 1 лимона і піну білків. Усе це викласти у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму. Випікати у духовці протягом 1/2 год. Можна додати 50 г різаного мигдалю.

МАРЦИПАНОВІ ТІСТЕЧКА. Перемолоти 400 г солодкого мигдалю і перетерти з 500 г цукру, долити трояндової води. Масу розкласти у невеличкі форми і викласти на листі у духовці, прикрити другим листом і випікати на повільному вогні. Окремо приготувати помадку з 100 г цукру і 1 ст. ложки трояндової води і полити нею тістечка, коли охолонуть.

ДРІЖДЖОВА ПАЛЯНИЦЯ. З 1/2 кг муки, 3/4 л теплого молока і 80 г дріжджів замісити тісто. Коли воно підросте, додати 15 яєць, 1 2 кг цукру, 1/2 кг масла, цедру з 1 лимона, 150 г ізюму, посолити і вимісити, досипавши ще 1/2 кг муки. Поставити тісто в тепле

місце, щоб підросло, тоді викласти його на змащений маслом лист шаром, товщиною з палець. Всередину покласти посічену масу з масла, цукру і муки, змастити яйцем, посипати цукром і порізаним мигдалем. Коли тісто підросте, поколоти його виделкою. Випікати у гарячій духовці протягом 1/2 год, зверху накрити папером, щоб паляниця не пригоріла.

ВІТАМІННА ПАЛЯНИЦЯ. 1 жовток розтерти з 1 ст. ложкою цукру, додати 1 ст. ложку гречаної муки, піну білка і добре збити. Тоді додати ваніліну або цедри з лимона. Паляницю спекти у духовці. Коли вона вистигне, покрити її таким кремом: приготувати густий сироп з 2—3 ст. ложок цукру і води, ще гарячим з'єднати з піною білків і збивати. Відтак додати 2 ст. ложки суничного мармеладу і продовжувати збивати до утворення густої піни. Цей крем накласти на паляницю і поставити її на 5 хв у духовку. Така паляниця смакує усім, особливо дітям.

КРУГЛЯНКИ (ВАТРУШКИ). Круглянки можна готувати з різного тіста. На розкачаний кружок тіста покласти 1 ст. ложку начинки, тоді підгорнути краї, а середину залишити відкритою. Круглянки викласти на змащений маслом лист, тісто змастити яйцем. Випікати у гарячій духовці протягом 15—20 хв. Начинка для круглянок може бути різноманітна: з будь-якого густого варення, малини, вишень, порічок, переварених з цукром яблук, суниць, чорниць, ожини, з сиру, пшона, гречаної каші, картоплі або цибулі. Начинку з пшона приготувати так: 1 склянку пшона тричі промити кип'ятком, залити 3 склянками молока, зварити, посолити, додати 1 ст. ложку масла, а коли охолоне, вимішати з 3 яйцями.

МАКІВНИК. Приготувати дріжджове тісто. Розтерти мак з 1 ч. ложкою вершків, цукром, посіченим мигдалем, 2—3 яйцями. Цю масу покласти на розкачане тісто, звинути у рулет, почекати, поки тісто підросте, тоді випікати у духовці.

ЯБЛУЧНА ЗАПІКАНКА. Почистити 8—10 винних яблук, вийняти серединки, яблука порізати на тонкі скибки, посипати їх цукром, корицею, додати 1 ст. ложку масла і тушкувати протягом 10 хв. Дно і боки форми змастити маслом і викласти грінками з булки. Яблука вимішати з 2—3 ст. ложками абрикосового повидла і 1 ст. ложкою ізюму, наповнити ними форми, зверху прикрити грінками. Пекти у гарячій духовці протягом 1/2 год.
Замість грінок форму можна обліпити крихким тістом або викласти папером і наповнити горохом.

РИС ЗІ СМЕТАНОЮ. Зварити на молоці 1/4 кг рису, щоб розсипався, і викласти його копичкою на полумисок. Перед подачею

на стіл збити 1/2 л сметани з 120 г цукру і ваніліном. Цією масою полити рис або влити її у середину копички. Прикрасити конфітюром.

РИС З ЯБЛУКАМИ. Зварити на молоці 1/2 кг рису, додавши 1 ст. ложку масла. Окремо порізати на тонкі скибки кілька почищених яблук, посипати їх цукром, вимішати з 100 г ізюму. Тоді викладати шарами рис і яблука у змащену маслом і обсипану тертою булкою ринку. Випікати у духовці протягом 1/2 год. Подавати до столу з соком.

СНІГОВІ КУЛІ. 300 г муки змішати з 1 ч. ложкою солі і розтерти з 150 г масла. Додати 2 жовтки і стільки вершків, щоб розвести не дуже рідке тісто. Викладати на сковороду з гарячим смальцем. Подавати з цукром і ваніліном.

ХРУСТИ. Взяти 1/2 кг муки, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки цукру, 1 яйце, 1 ст. ложку оцту, 1/2 склянки сметани і замісити тісто. Тонко його розкачати, порізати на квадратики або ромбики, розрізати посередині і один кінець протягнути через розріз. Хрусти смажити на гарячому смальці. Посипати цукром, подавати з підігрітим медом до чаю.

НУГАТ 1/2 кг мигдалю дрібно посікти, вимішати з 1/2 кг цукру, скропити чаркою трояндової води і залишити на добу. Тоді всипати у ринку 120 г цукру, скропити його водою і підсмажити. Відтак змішати з мигдалевою масою і продовжувати смажити, поки не згусне. Тоді викласти на спечений корж крихкого тіста.

БЕРЛІНСЬКІ ТІСТЕЧКА. Розтерти 120 г масла, вбити по одному 4 яєць, 2 жовтки, додати 120 г цукру, цедру з 1 лимона, корицю, всипати 250 г муки і замісити тісто. Виробити з нього невеличкі тістечка і спекти їх у духовці.

МИГДАЛЕВІ ОБАРАНКИ (КРЕНДЕЛЬКИ). 400 г солодкого мигдалю дрібно порізати, додати піну 3 білків, 300 г цукру, 100 г тертого шоколаду, вимішати і сформувати тісто у вигляді крендельків. Підсушити їх у печі.

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ. Взяти 300 г муки, 2 склянки масла, 1/2 склянки води, 1 чарку рому, замісити густе тісто і тонко його розкачати. Порізати 5 солодких почищених яблук, розкласти їх на тісті, посипати 1/4 склянки цукру, краї тіста змастити яйцем і спекти у духовці. Окремо порізати на скибки 3 кислі яблука або 6 персиків, додати 150 г запарених слив, 2 ст. ложки рому, 1 ч. ложку цедри з

лимона, 1/4 ч. ложки желатину, 1/2 склянки цукру, 1 склянку води. Все це варити, поки маса не загусне, відтак протерти її через сито і покрити нею випечене тісто. Пиріг порізати на шматки і посипати цукром з ваніліном.

МАЗУРИК З ВАРЕНИХ ЖОВТКІВ. Розтерти 10 варених жовтків, поступово підливаючи 1/2 склянки холодного перетопленого масла, додати 1/2 склянки цукру, цедру з 1/2 лимона, 3/4 склянки муки, 2 сирих яєць і вимішувати протягом 1 год. Викласти тісто на лист, накритий змащеним папером. Випікати у негарячій духовці. Готовий мазурик полити помадкою і прикрасити конфітюром.

УКРАЇНСЬКИЙ МАЗУРИК. Натерти на тертці шкірку з 1 лимона, а сам лимон зварити, вийняти зернятка, розтерти і відтиснути сік. Усе це з'єднати, додати 2/3 склянки цукру, 6 жовтків і розтирати протягом 1 год. Відтак додати піну з 6 білків, досипати 1/3 склянки картопляного крохмалю, розмішати і цією масою наповнити змащену маслом форму. Випікати у духовці.
Так само можна приготувати мазурик з абрикосів і персиків.

АНГЛІЙСЬКІ ТІСТЕЧКА. Розтерти до побіління 100 г масла, додати по ложці 100 г цукру, відтак 3 жовтки, цедру з 1/2 лимона, 1 ст. ложку солодкого мигдалю, піну з 3 білків і досипати 100 г муки. Замісити тісто, викласти його на лист, накритий змащеним папером, і випекти в духовці. Тоді порізати на прямокутні тістечка.

ТІСТЕЧКА З КОНФІТЮРОМ. 200 г масла розтерти до побіління, додати 100 г цукру, 2 яєць, 300 г муки і розтирати протягом 1 год. Цією масою наповнити до половини бляшані формочки, всередину покласти конфітюр, а зверху накрити тією ж масою. Поставити в духовку, щоб зарум'янилися.

СМЕТАННІ ТІСТЕЧКА. Розтерти 1/2 склянки розтопленого масла, додати 1/2 склянки цукру, 2 яєць, 1/4 склянки товченого гіркого мигдалю, 1/2 склянки сметани і 2 склянки муки. Все це старанно розтерти, викласти тонким шаром на лист, змастити яйцем, посипати мигдалем і цукром, поставити у холодне місце на 10 хв. Випікати у духовці, відтак порізати на квадратики.

ВЕРШКОВИЙ ПИРІГ. Розтерти 3 ст. ложки розтопленого масла, додати 1 яйце, 1 жовток, 6 ст. ложок вершків, 4 ч. ложки цукру, 1/2 склянки муки, при бажанні додати корицю або цедру з лимона. Все це вимішати, охолодити, тонко розкачати і викласти на змащений маслом лист. Зверху тісто змастити жовтком, розбитим з 1 ст.

ложкою вершків, посипати дрібно посіченим мигдалем і випекти у духовці. Коли охолоне, порізати на квадратики.

Це тісто можна покрити такою масою: запарити 1/2 склянки маку, через 1 год воду відлити, мак просушити і розтерти в макітрі, додати 200 г цукру, корицю, 2 яєць і вимішати.

МИГДАЛЬНІ СТРУЖКИ. 150 г солодкого мигдалю і 50—60 г гіркого запарити, почистити, просушити, дрібно посікти, додати 200 г цукру, піну з 5 білків і добре вимішати. Цю масу викласти на змащений маслом лист і випікати у помірно гарячій духовці, тоді вийняти і одразу порізати на квадратики.

СУХАРИКИ (БІСКВІТИ). 6 жовтків розтерти з 6 ч. ложками цукру, поки не побіліють. Додати піну з 6 білків і по одній 6 ч. ложок муки. Цією масою наповнити форму і випекти у духовці. Порізати на невеличкі сухарики.

ІТАЛІЙСЬКІ ТІСТЕЧКА. 6 жовтків і 3 білки розтирати з 100 г цукру, поки маса не побіліє. Тоді досипати 1/2 склянки товченого мигдалю, трохи ваніліну, кілька гвоздик, 300 г муки, вимішати і охолодити. Масу розкласти купками на змащеному маслом листі і випекти у духовці. Подавати до кави, чаю.

ПЕРЕКЛАДАНІ ТІСТЕЧКА. Заварити 4 ст. ложки розтопленого масла з 8 ст. ложками молока, додати 12 ст. ложок муки, розмішати, охолодити, вбити 2 яєць і місити, поки тісто не почне відставати від стінок ринки. Тоді викласти його на дошку і виробити з нього 24 тістечка у вигляді п'ятисантиметрових пальчиків. Спекти їх у духовці.

Окремо взяти 2 ст. ложки розтопленого масла і 50 г муки, розмішати з 1/2 склянки міцної чорної кави, розведеної з 3 ст. ложками вершків і 4 ч. ложками цукру. Цю масу заварити і охолодити. Кожне тістечко розрізати на дві частини, змастити приготовленою масою і скласти разом. 200 г цукру розвести з 1 склянкою міцної чорної кави і варити до загустіння. Охолодити, весь час помішуючи, доки маса не посіріє, долити до неї сік з 1/2 лимона і розмішати. Тоді вмочати в масу тістечка і підсушити їх у духовці.

МИГДАЛЬНІ ВІНОЧКИ. Пошаткувати 200 г солодкого мигдалю. Взяти 200 г цукру, 2 білки, сік з 1/2 лимона, все це вимішати до побіління, тоді додати пошаткований мигдаль. З одержаної маси виробити віночки, викласти їх на лист, застелений папером, і випекти у духовці.

ШОКОЛАДНІ ТІСТЕЧКА. 100 г цукру розтерти з 4 жовтками, поки не побіліють, досипати 50 г товченого мигдалю, 50 г тертого

шоколаду, 50 г муки, додати піну з білків. Масу вилити на бляшаний лист і випекти у помірно гарячій духовці, змастити помадкою і порізати на квадратики.

ПУМКИ. Збити на піну 4 білки, всипати 1 склянку цукру і добре вимішати. Цю масу викласти ложкою невеликими купочками на лист, застелений папером. Випікати у духовці на повільному вогні. Готові пумки залишити на ніч, щоб підсохли.

ЗАВАРНІ ПУМКИ. 200 г цукру залити водою, зварити густий сироп і охолодити. Збити піну з 4 білків і, безупинно помішуючи, влити її в сироп. Одержану масу викласти ложкою повздовжніми купочками на змащений маслом лист. Випікати у духовці. В середину кожної пумки покласти по сухій вишні. Скласти пумки попарно і підсушити у теплій духовці.

ТІСТЕЧКА З КРЕМОМ. 6 жовтків розтерти з 6 ст. ложками цукру, поки не побіліють, додати цедру з 1/2 лимона, 2 ст. ложки розтопленого масла, 5 ст. ложок муки, піну з 6 білків і обережно вимішати. Цю масу викласти на лист, застелений змащеним папером, розрівняти, поставити в духовку і випікати до напівготовності. Тоді вийняти, порізати на квадратики і випекти. Відтак зняти з паперу, кожне тістечко змастити конфітюром і скласти попарно. Підсушити у теплій духовці.

ГАМБУРЗЬКІ ТІСТЕЧКА. Розтерти 6 жовтків з 1/3 склянки цукру, поки не побіліють, додати піну з 7 білків, 1/3 склянки картопляного крохмалю і вимішати. Тісто викладати ложкою на змащений маслом лист так, щоб тістечка були величиною з яйце, посипати їх цукром і випікати у духовці на повільному вогні. Коли охолонуть, розрізати кожне впоперек і наповнити такою начинкою: збити на піну 1/2 склянки вершків, додати ваніліну, 1/4 склянки цукру і вимішати. Зверху посипати тістечка цукром.

ПАМПУШКИ. І варіант. Розчинити тісто з 2 склянок муки і 30—40 г дріжджів, розведених у 1 склянці молока, і поставити його у тепле місце. Коли тісто підросте, вимішати його, посолити, додати 50—100 г масла, 4 жовтки, розведені з 1 ст. ложкою цукру, 1 склянку муки, 1/2 ч. ложки кориці, цедру з 1 лимона, ванілін, 2 ст. ложки рому, посолити і вимісити. Поставити на 1 год у тепле місце. Відтак викласти тісто на дошку, розкачати на два коржі, товщиною з палець. На один корж розкласти купочками по 1/2 ч. ложки конфітюру, накрити другим коржем і склянкою вирізати пампушки. Залишити, щоб підросли. Смажити відразу 5—6 пампушок у гарячому смальці навпіл з маслом, доливши чарку горілки,

щоб смалець кипів, але не пригоряв. Підсмажені пампушки викласти на сито, посипати цукровою пудрою з корицею.
Замість конфітюру пампушки можна начиняти яблуками або пересмаженими з цукром червоними помідорами.

ПАМПУШКИ. II варіант. Закип'ятити в каструлі 2 склянки води з 1 склянкою масла, поступово всипати 2 склянки муки, весь час вимішуючи до утворення однорідної суміші. Тоді цю масу перелити в макітру і, коли вона вистигне, вбивати по одному 7—10 яєць так, щоб тісто було м'яке, але не надто рідке. Тісто викладати ложкою у гарячий смалець і смажити пампушки, поки зарум'яняться. Тоді вийняти їх на сито і посипати цукровою пудрою. Можна робити пампушки і з конфітюром. Коли перша пампушка підсмажиться, розрізати її — якщо вона тверда, додати до тіста яєць.

ПАМПУШКИ БЕЗ НАЧИНКИ. 2 склянки муки заварити з 1 склянкою молока. Коли маса охолоне, долити ще 1/3 склянки молока, розведеного з 40—50 г дріжджів, і замісити тісто. Поставити його у тепле місце, щоб підросло. Тоді вимішати, посолити, додати 4—5 жовтків, розтертих до побіління з 1/2 склянки цукру, 1/2 склянки розтопленого масла, 5—6 зерен товченого гіркого мигдалю і стільки муки, щоб тісто можна було розкачати. Додати піну з 4—5 білків, усе це вимішати і залишити на 3/4 год, щоб тісто підросло. Тоді виробити пампушки і підсмажити їх у гарячому жирі.

ПАМПУШКИ БЕЗ ДРІЖДЖІВ. Заварити у 2 склянках води $1^1/_2$ ст. ложки масла, всипати 2 склянки муки і вимішувати до утворення однорідної маси. Коли охолоне, вбити 4 яєць, додати цукор за смаком і цедру з 1 лимона. Тісто вимішати і, вмочаючи ложку в розтоплене масло, брати нею тісто і викладати у дуже гарячий жир (масло навпіл зі смальцем або гусячий жир). Коли пампушки зарум'яняться, викласти їх на сито, тоді на полумисок, обсипати цукровою пудрою або скропити сиропом.

ШОКОЛАДНІ ПАМПУШКИ. Розтерти 6 жовтків з 300 г цукру, поки не побіліють, додати 300 г муки і піну з 6 білків. З цього тіста трубочкою з паперу витискати невеличкі округлі купочки, посипати їх цукром, спекти і охолодити. Тоді з кожної пампушки вийняти знизу серединку і наповнити густими вершками, збитими з цукром (1/2 склянки вершків, 3—4 ч. ложки цукру, трохи ваніліну). Скласти їх попарно, тоді вмочати в шоколад і підсушити у теплій духовці.
Шоколад приготувати так: заварити 50 г шоколаду і 200 г цукру з 2 склянками молока, процідити і варити до загустіння (поки залишиться 1/2 склянки маси), тоді розтерти її ложкою.

КОРЖИКИ. Заварити 2/3 склянки розтопленого масла з $1^1/_2$ склянками холодної води і 1/2 ч. ложки солі, всипати 1/2 склянки муки, вимішати і зняти з вогню. Продовжувати вимішувати, доки тісто почне відставати від стінок ринки, тоді вбити до нього по одному 6 яєць. Можна додати також цедру з 1 лимона та посипати цукром і посіченим мигдалем. Сформувати тісто у вигляді крендельків і викласти його на лист, змащений маслом, посипати цукром і випікати в духовці протягом 1/4 год.

РУРКИ З КРЕМОМ (ТРУБОЧКИ). З грубого білого паперу скрутити трубочки довжиною 10 см, змастити їх маслом і обліпити поясками з французького тіста. Змастити яйцем, посипати цукром і випікати у духовці протягом 20 хв. Тоді папір обережно зняти, а трубочки наповнити таким кремом: приготувати піну з 6 білків, долити сироп і розмішати.

ФРАНЦУЗЬКІ ТІСТЕЧКА. Французьке тісто тонко розкачати і розрізати повздовж на дві половини. Одну половину покласти на змащений маслом лист, накласти товстий шар яблучного повидла або посипати суницями з цукром. Накрити другою половиною тіста і випікати у духовці протягом 20 хв. Тоді посипати цукром з ваніліном і порізати на квадратики. Тістечка можна також змастити кремом, який приготувати так: 6 жовтків розтерти з цукром, долити 1/2 л вершків, розведених з 1 ст. ложкою картопляного крохмалю, додати цедру з 1 лимона і збивати на вогні, поки маса не загусне. Крем накладати, коли тісто охолоне.

СМАЖЕНІ ЯМКИ. Розчинити тісто з 1/4 кг муки і 30 г дріжджів, розведених теплим молоком, і залишити в теплому місці, щоб підросло. Через 3/4 год додати 3 яєць, 1 ст. ложку цукру, 1 ст. ложку масла, сіль, ванілін. Досипати ще 1/4 кг муки і вимісити, поки тісто почне відставати від посудини, тоді залишити його. Коли тісто підросте, викласти його у форму з виїмками, змащену маслом, і підсмажити з обох боків. Подавати з повидлом і цукром.

БУХТИ. Приготувати тісто як на ямки, але жовтки розтерти з цукром, додати піну з 4—5 білків (тісто повинно бути дещо густішим). Коли тісто підросте, розкласти його купками, в середину кожної купки дати 1 ч. ложку конфітюру, викласти у змащену маслом і обсипану тертою булкою ринку і залишити. Коли бухти підростуть, випікати їх у гарячій духовці протягом 1 год. Подавати зі сметаною, розмішаною з цукром, або соком.

ГРИБОК. До 1/4 л молока додати 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки цукру, 5 жовтків, розмішаних з 120 г муки, 2 ст. ложками ізюму,

посолити і вимішати з піною білків. Поставити на 20 хв у гарячу духовку. Коли тісто зарум'яниться, розірвати його ложкою на кусники і подати на полумиску з цукром і ваніліном.

Замість ізюму можна взяти черешні, вишні або сливи без кісточок і за годину перед приготуванням пересипати цукром. Такий грибок можна зробити з 1/4 кг кукурудзяної муки.

СВІЖІ ЯГОДИ В ТІСТІ. Приготувати тісто, як на налисники, тільки дещо густіше. Почистити малину, чорниці або вишні, посипати їх цукром і залишити на 1 год, щоб ягоди пустили сік. Тоді його злити і переварити. На гарячу сковороду з розтопленим маслом налити половину тіста, покласти на нього ягоди і накрити другою половиною тіста. Підсмажити з двох боків, подати з цукром і соком.

ЯБЛУКА В ТІСТІ. Помити і почистити дрібні яблука, порізати на кружальця і вийняти середину. Приготувати тісто, як на налисники, і вмочати в нього кружальця яблук. Смажити на гарячому маслі. Відразу подавати, посипавши зверху ваніліном і цукром.

ФРУКТОВИЙ ПІННИК (СУФЛЕ). Будь-які фрукти зварити і протерти, відтак збити піну з 6 білків, досипати 6 ложок цукру, додати 3 ст. ложки абрикосового або малинового повидла і все це добре вимішати. Цю масу викласти копичкою на полумисок, змащений олією, і поставити в духовку на 1/4 год.

ПІННИК З ЯБЛУК. Спекти 6—7 винних яблук, протерти їх через сито, тоді збити, додати піну з 6—8 білків і, продовжуючи збивати, додати 120 г цукру. Цю масу викласти копичкою на полумисок, прикрасити мигдалем і запікати протягом 15 хв у духовці. Так само можна приготувати пінник з лимона або апельсина, які потрібно натерти на тертці.

КАВОВИЙ ПІННИК. 3 ст. ложки меленої кави залити 1/2 л гарячих вершків, заварити і накрити. Коли рідина охолоне, процідити її. 200 г цукру розтерти з 6 жовтками, долити каву з вершками і збивати на парі, поки суміш не загусне (під кінець збивати на вогні). Відтак охолодити, додати піну білків, досипати 1 ст. ложку картопляного крохмалю і перемішати. Цю масу викласти копичкою на полумисок і поставити в духовку на 1/4 год. Так само можна приготувати чайний або шоколадний пінник. Останній готується так: 120 г шоколаду розтерти з 4 жовтками і 3 ст. ложками цукру, вимішати з піною 6 білків і 1 ст. ложкою картопляного крохмалю.

КУТЯ. Запарити 40 г промитої добірної пшениці, відцідити її, промити холодною водою і зварити. Розтерти 1 склянку маку (двічі запареного і промитого), додати 1/2 склянки цукру або 2 ст. ложки меду, вимішати з пшеницею. Якщо кутя надто густа, долити

1 склянку переваренoї холодної води. Додати 1 склянку порізаних волоських горіхів. Подекуди замість пшениці вживають рис.

МЕДІВНИК З ЖИТНЬОЇ МУКИ. Розігріти 6 склянок меду. Всипати у миску 7—8 склянок сухої житньої муки, додати 5 г гвоздики, імбиру, анісу, 20 г апельсинової цедри. Залити гарячим медом і відразу долити 2 чарки горілки, досипати 1/2 ч. ложки соди. Тісто добре вимісити і виробити невеличкі медівнички. Випікати їх на листі у помірно гарячій духовці.

МЕДІВНИК З ШОКОЛАДОМ. 400 г цукру розвести в 1 склянці води, домішати $1^1/_2$ склянки меду і все це зварити, додавши 10 г соди, кориці, кілька гвоздик, пахучого перцю і 200 г змеленого мигдалю. Відтак зняти з вогню, всипати 600 г муки, розмішати, вимісити на дошці. Виробити медівнички і випекти їх у духовці на повільному вогні. Окремо приготувати густий сироп з 600 г цукру, додати 200 г тертого шоколаду, заварити і цією масою змастити медівники.

ТОРУНСЬКИЙ МЕДІВНИК. Зігріти 6 склянок меду, додати 1 склянку горілки, 15 г цедри з апельсина, 5 г пахучого перцю, 10 г анісу. Все це перемішати і влити у злегка підсмажену житню муку (9 склянок). Відтак вимішувати лопаткою близько 2 год, доки маса не побіліє. Тоді викласти її на лист, зверху скропити звареним з медом пивом. Коли тісто підросте, начинити його мигдалем і цукатами і поставити у помірно гарячу духовку.

МЕДІВНИК БЕЗ ЗАПРАВ. Зварити 1 кг 200 г меду, охолодити і вимішати ложкою. Через 1/2 год вбити по одному 20 яєць, після цього додати стільки муки, щоб тісто було густе. Викласти тісто у форми і випікати у помірно гарячій духовці.

Торти

СУХИЙ ТОРТ. Взяти 400 г муки, 400 г цукру, 100 г масла, 2 яєць, 1 ч. ложку цедри з лимона і вимісити тісто. Відтак розділити його на 2 частини, виробити 2 коржі, товщиною з палець, спекти їх, перекласти будь-якою начинкою, покрити помадкою і посипати різнокольоровим маком. Тоді поставити на 10 хв у духовку.

ВИШНЕВИЙ ТОРТ. 200 г масла розтерти з 100 г цукру, 2 жовтками, 8 яйцями і 200 г меленого мигдалю до утворення однорідної

маси. Тоді додати цедру з 1 лимона, 1 ч. ложку кориці, 200 г тертої булки або 200 г намоченої в молоці і відтиснутої булки і 1 склянку вишневого варення без соку. Все це вимішати і випікати в духовці.

МАКОВИЙ ТОРТ. Замочити на добу або запарити 400 г маку, відцідити його, відтиснути і розтерти у макітрі. До маку додати 30 жовтків, 400 г цукру, долити $3^1/_2$ склянки сметани, всипати 150—200 г гіркого мигдалю і 400 г картопляного крохмалю. Все це старанно вимішати, додати піну з 18 білків і вилити масу у змащену маслом і обсипану тертою булкою форму. Випікати у духовці.

ТОРТ З ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ. 400 г почищених горіхів потовкти у ступі з 2 білками. Тоді перекласти у макітру, додати 200 г цукру і розтирати разом з 18 жовтками. Під кінець додати піну з 18 білків, поступово всипати 1 склянку муки. Тісто випікати у 2 формах. Готові охолоджені коржі перекласти такою начинкою: перемолоти 200 г почищених горіхів з 200 г цукру, додати 2 ст. ложки вершків і все це підсмажити. Коли маса охолоне, додати 4 жовтки і розтирати протягом 1/2 год. Відтак додати піну 1 білка і вимішати. Торт покрити помадкою і прикрасити горіхами і цукатами.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ З ВЕРШКОВОЮ МАСОЮ. Перемолоти 200 г почищених горіхів і вимішати з 600 г цукру, додати піну з 8 білків, розмішати, розлити у 2 форми, випікати у гарячій духовці. Відтак перекласти такою начинкою: 1 склянку вершків, 1/4 ч. ложки ваніліну, 1/2 склянки цукру, трохи солі зварити у невеликій посудині, весь час помішуючи, поки половина суміші виввариться. Охолоджену масу розтерти, додавши 2 ст. ложки посічених горіхів. Готовий торт покрити помадкою.

КРИХКИЙ ТОРТ. Випекти 2 коржі з крихкого тіста. Приготувати таку начинку: 1/2 ст. ложки масла розмішати з 1/2 склянки картопляного крохмалю, долити 2 склянки вершків, додати цедру з 1 лимона, 1/2 склянки цукру і варити, доки маса не загусне. Тоді її охолодити, вбити 2 жовтки, добре вимішати і протерти через сито. Цією масою перекласти коржі, зверху покрити помадкою.

КАВОВИЙ ТОРТ. Замісити крихке тісто, виробити в ньому дно і бережок і випекти у духовці. Приготувати такий крем: зварити $1^1/_2$ склянки міцної кави і залити нею 10 жовтків, розтертих до побіління з 200 г цукру. Цю масу збивати на вогні, доки не загусне. Відтак зняти з вогню і продовжувати збивати, поки охолоне. Тоді додати піну з 3 білків, 5 г картопляного крохмалю і вимішати. На-

повнити кремом випечений корж і підпекти в теплій духовці. Зверху торт покрити кавовою помадкою.

КИТАЙСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління 400 г масла, додати 8 яєць, 8 жовтків, 100 г меленого мигдалю, 400 г цукру, 12 зварених на круто і протертих через сито жовтків, цедру з 2 лимонів, ванілін, 200 г муки. Все це старанно вимішати, розділити на 5 коржів і кожний випекти на листі, застеленому папером. Готові коржі перекласти таким кремом: 200 г масла, 1/2 склянки цукру розтерти з 8 жовтками, додати цедру з 1 лимона, ванілін і збивати, поки маса не загусне. Зверху торт покрити жовтою помадкою.

ВІДЕНСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління на холоді 300 г розтопленого масла, вбити по одному 12 яєць, поступово всипати 400 г цукру, 400 г муки і розмішати. Це тісто розлити у кілька паперових формочок, викласти їх на лист і випекти у духовці. Випечені коржі перекласти конфітюром, покрити помадкою і прикрасити фруктами.

ВІДЕНСЬКИЙ ТОРТ З МИГДАЛЕМ. Розтерти до побіління 400 г розтопленого масла, додати 6 жовтків, розтертих з 400 г цукру, 100 г меленого мигдалю, цедру з 1 лимона, ванілін, 200 г картопляного крохмалю, 200 г муки. Все це вимішати, додати піну з 36 білків і ще раз вимішати. Це тісто розлити у 7 паперових формочок і випекти у гарячій духовці. Коли коржі охолонуть, перекласти їх конфітюром, краї рівно обрізати, зверху торт покрити білою помадкою і прикрасити фруктами.

ТРОЯНДОВИЙ ТОРТ. 400 г цукру старанно розтерти з 12 жовтками, додати 6 крапель трояндової олії, домішати піну з 12 білків і досипати 200 г картопляного крохмалю. Випекти у духовці і покрити рожевою помадкою.

ГЕТЬМАНСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти на холоді 1/2 склянки розтопленого масла. Окремо розтерти 6—7 жовтків з 1/2 склянки цукру, вимішати з маслом, всипати по ложці 1/2 склянки муки, під кінець домішати піну білків. Випікати у формі в дуже гарячій духовці протягом 1/2 год. Коли зарум'яниться, витягнути, охолодити, розрізати на два коржі, перекласти їх мигдалевою масою і покрити помадкою.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ. Запарити 800 г почищених горіхів, потовкти їх з 800 г цукру, розтерти в макітрі, додавши 2 білків, відтак домішати піну з 24 білків. Масу розлити у 3 форми, випекти у гарячій духовці і охолодити. Приготувати таку начинку: $1^1/_2$

склянки густих вершків, 200 г цукру, 1/4 ложки ваніліну варити, поки маса не відставатиме від стінок посудини. Випечені коржі перекласти гарячою начинкою і посипати посіченими горіхами.

ТОРТ З РОМОМ. 400 г масла розтерти до побіління, змішати з 6 жовтками і 200 г цукру, додати цедру з 1 лимона, ванілін, піну з 4 білків, 300 г тертої булки і випікати у 2 формах. Охолоджені коржі скропити ромом, змастити малиновим варенням і покрити пуншовою помадкою.

ХЛІБНИЙ ТОРТ. Розтерти 6 жовтків з 130 г цукру, додати цедру з 1 лимона, 100 г горіхів, 3 товчені гвоздики, цукати, 100 г просіяного хліба, піну з 6 білків і випікати у 2 формах. Охолоджені коржі перекласти кремом або конфітюром. Торт покрити помадкою.

ТОРТ ГЕНІ. Розтерти 8 яєць і 4 жовтки з 600 г цукру, поки маса не побіліє. Додати 80 г картопляного крохмалю, цукати, 15 г арахісу, 200 г солодкого мигдалю і добре вимішати. Половину цієї маси перемолоти, і другу половину протерти на грубій тертці, тоді з'єднати і вимішати. З цієї маси спекти 2 коржі, перекласти будь-яким кремом і покрити помадкою.

ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ. I варіант. Розтерти 24 жовтки з 300 г цукру, поки маса не побіліє, додати 400 г перемеленого мигдалю, 400 г тертого шоколаду, 3 ч. ложки кориці і піну з 12 білків. Усе це вимішати, викласти у форму, змащену маслом і спекти у духовці. Зверху торт покрити помадкою.
II варіант. Розтерти 400 г цукру з 15 жовтками, поки маса не побіліє, додати 400 г розтопленого шоколаду, піну білків. Усе це перемішати, розлити у кілька паперових форм і випікати в помірно гарячій духовці. Випечені коржі перекласти кремом і зверху покрити торт апельсиновою помадкою.

ВЕРШКОВИЙ ТОРТ. Збити піну з 8—10 білків, додавши 400 г цукру. Вирізати кілька паперових кружечків. З листка паперу скрутити трубку, наповнити її піною білків, відрізати гострий кінець і витискати піну на краї половини кружечків, надаючи їм форму віночка, а інші кружечки змастити рівно піною. Випікати у теплій духовці, тоді зняти папір і поскладати кружечки один на другий. Середину запечених кружечків наповнити збитими вершками. Прикрасити желе або фруктами.

АНГЛІЙСЬКИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління 400 г масла, додати 400 г цукру і продовжувати розтирати, поступово досипаючи 500 г муки, під кінець вбити 8 яєць, додати 10—12 зерен посіченого мигда-

лю, цедру з 1 лимона і вимішувати якнайдовше. Цією масою наповнити дві форми і випекти у духовці. Охолоджені коржі перекласти мармеладом з брусниці, зверху покрити помадкою.

ПІСОЧНИЙ ТОРТ. Розтерти до побіління 200 г масла, додати 8 жовтків, розтертих з 800 г цукру, поступово досипати 300 г муки, 1 ч. ложку цедри з лимона, влити чарку рому і піну з 8 білків. Усе це вимішати, розлити у 2—3 форми і спекти у духовці. Охолоджені коржі перекласти конфітюром або кремом, зверху покрити помадкою.

РОЗСИПЧАСТИЙ ТОРТ. 200 г масла, 400 г муки, 1 ст. ложку рому, 1 яйце, 1 ст. ложку сметани, 1/2 склянки цукру, цедру з 1 лимона, 100 г посіченого мигдалю добре вимішати. Тісто розкачати на дошці, викласти на лист, змащений яйцем, перекласти конфітюром або яблуками і спекти. Зверху покрити збитою сметаною.

МИГДАЛЕВИЙ ТОРТ З КРОХМАЛЕМ. Розтерти 3/4 склянки цукру з 12 жовтками, додати 3/4 склянки перемеленого солодкого мигдалю, 1/2 ч. ложки цедри з лимона, 3/4 склянки картопляного крохмалю, піну з 12 білків. Усе це вимішати і спекти у змащеній маслом формі.

МИГДАЛЕВИЙ ТОРТ. Перемолоти 400 г солодкого мигдалю, пересипати його у макітру і скропити водою, додати 400 г цукру, 100 г масла, цедру з 1 лимона, 1 ст. ложку муки. Все це розтерти, вбиваючи по одному 10 жовтків. Більшу частину отриманої маси викласти у форму, покласти на неї варення без соку, а з решти тіста зробити на торті решітку, посипати цукром і випікати у духовці. Зверху решітку змастити білою помадкою.

ПОМАДКИ ДЛЯ ТОРТІВ

ЛИМОННА ПОМАДКА. До цедри з 1 лимона додати 100 г цукру, сік з 1 лимона і варити, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Цією помадкою змастити торт і прикрасити фруктами.

ПОМАДКА З ВАНІЛІНОМ. Приготувати густий сироп з 1/2 кг цукру, перелити його у макітру і розтерти, додавши ваніліну. Коли маса почне тверднути, додати соку з 1 лимона або лікеру і за смаком апельсинового соку, рому, чорної кави та ін.

ПРОЗОРА ПОМАДКА. 1/2 кг цукру розтирати в макітрі, доливаючи по 1 ст. ложці води, до утворення густої маси. Тоді додати

1 ст. ложку рому. Цією помадкою покрити торт і підпекти його протягом 6 хв у духовці.

БІЛА ПОМАДКА. Збити піну з 6 білків, додати 1/2 кг цукру і розтирати до утворення пухирців, тоді долити соку з 1 лимона, розмішати і змастити торт. Поставити його на 10 хв у помірно нагріту духовку.

ШОКОЛАДНА ПОМАДКА. Розтопити 1/4 кг ванільного шоколаду і 1/2 ст. ложки масла, відтак розтерти ложкою, додати 1 склянку вершків і варити, поки не загусне. Цією масою покрити торт і охолодити.

ПОМАДКА ДЛЯ ПРИКРАШЕННЯ ТОРТІВ. 100 г цукру і 1/2 білка розтерти до побіління, скропивши лимонним соком. Цю масу витискати узорами з паперової трубки.

МАСИ ДЛЯ ТОРТІВ

МИГДАЛЕВА МАСА. Перемолоти 200 г солодкого мигдалю, додати 7 білків, 400 г цукру, вимішати, поставити на вогонь і добре розтерти. Охолоджену масу перекласти у паперову форму і спекти у духовці. Тоді викласти на сито і змастити білком, щоб відпав папір. Цією масою перекласти торт і зверху змастити конфітюром.

МАКОВА МАСА. Запарити кілька разів 400 г маку, відцідити і розтерти в макітрі. Тоді додати 20 перемелених зерен мигдалю, сироп з 200 г цукру і добре розтерти.

ШОКОЛАДНА МАСА. 200 г масла розтерти з 1 склянкою цукру, додати 100 г тертого шоколаду, 3 жовтки і 2 ст. ложки вершків і добре розтерти.

ЯБЛУЧНА МАСА. 3 спечені яблука протерти через сито, додати 1/4 склянки цукру, кілька перемелених зерен мигдалю, цедру з 1 лимона. Все це вимішати і підсмажити.

АПЕЛЬСИНОВА МАСА. Зварити 2 апельсини, розрізати їх, вийняти кісточки і перемолоти на м'ясорубці, вимішати з 1 склянкою цукру і підсмажити. Відтак розтерти, додати 2 жовтки, 1 ст. ложку вершків. При бажанні додати кілька перемелених зерен мигдалю або горіхів.

КРЕМОВА МАСА. Розтерти 1 білок з 2 ст. ложками цукру і 1ст. ложкою соку з варення.

ВЕРШКОВА МАСА. Збити на піну 3/4 склянки густих вершків з 1/2 склянки цукру з ваніліном. Перекласти шумівкою на таріль, а тоді на торт.

Фрукти, морозиво, киселі

УЗВАР (КОМПОТ) З ЯБЛУК. На узвар надаються тільки винні яблука. Яблука почистити, перерізати на половинки (більші — на чвертки) і вкинути у холодну воду, щоб не почорніли. На компот з 10 великих яблук заварити 1 склянку цукру в 1/2 л води, додати корицю, тоді вкинути порізані яблука. Узвар процідити, додати ще 1 склянку цукру, чарку вина, заварити і полити ним яблука. Узвар можна варити, додаючи до яблук груші, сушені абрикоси, декілька дольок апельсина.
Узвар з груш готується так само, як із яблук, тільки треба додати кілька гвоздик.

УЗВАР З АБРИКОСІВ АБО ПЕРСИКІВ. Приготувати густий сироп. Абрикоси розрізати, вийняти кісточки, заварити, викласти на полумисок і залити густим сиропом. З персиків попередньо слід зняти шкірку.

УЗВАР ЗІ СЛИВОК. Сливки запарити, зняти з них шкірку (можна і не знімати), вкинути у гарячий сироп, заварити і вийняти на таріль. Сироп виварити і залити ним сливки.

УЗВАР З АПЕЛЬСИНІВ. Приготувати густий сироп з 1/4 кг цукру і 1 склянки води, додавши апельсинову шкірку. Цим сиропом полити 5 почищених і поділених на дольки апельсинів, розклавши їх на полумиску. До узвару можна додати яблук.

УЗВАР З ВИШЕНЬ. 1/2 кг вишень заварити кілька разів у сиропі з 120 г цукру і 1/2 склянки води, вилити до компотниці. Кісточок з вишень не виймати.

УЗВАР З ЧОРНИХ ЧЕРЕШЕНЬ. 1 кг почищених від кісточок черешень посипати 200 г цукру, полити 1 склянкою червоного вина і соком з 1 лимона. Через годину заварити, додати 1 ч. ложку кар-

топляного крохмалю, розведеного в 1 ст. ложці червоного вина, заварити ще раз і подати на стіл з чаркою вишняку.

УЗВАР З АГРУСУ. 1 кг почищеного напівдозрілого агрусу кілька разів заварити у сиропі з 1/2 кг цукру і 1 л води.

МІШАНИЙ УЗВАР. Зварити 6 нечищених груш, почистити їх, порізати на смужки або кубики і покласти у компотницю. Тоді додати 10 запарених і зварених у сиропі почищених слив, перекласти ягодами винограду, розкласти по 1 ч. ложці варення, полити густим сиропом, додавши чарку вишняку.

МІШАНИНА З ЯГІД. Почистити малину, порічки, агрус, абрикоси, порізати на кубики кавун, посипати цукром і залишити на 3—4 год в холодному місці. Перед подачею на стіл полити малиновим або вишневим соком і обережно перемішати. Можна додати чарку коньяку або вина.
Так само можна приготувати мішанину з яблук, груш (груші попередньо зварити і порізати) та апельсинів. Усі ці фрукти пересипати цукром, полити ромом, зверху покласти варення з вишень, малини або суниці.

ЯБЛУКА В ЖЕЛАТИНІ. Яблука почистити, вийняти середину і зварити у солодкій воді з чаркою вина. Коли зм'якнуть, викласти їх на полумисок, дати між ними по одній вишні з варення. Сік, у якому варились яблука, розвести желатином і залити ним яблука (до соку можна додати малинового або порічкового сиропу).

Як приготувати морозиво.
Для приготування морозива необхідний спеціальний посуд: цебрик з краником унизу, щоб випускати воду, металеву (цинкову) банку і лопатку з твердого дерева. Лід потовкти на дрібні шматочки, пересипати сіллю і покласти на дно цебрика. Вставити у цебрик банку, яку теж обсипати льодом з сіллю. Тоді наповнити банку приготовленою холодною масою (див. нижче наведені рецепти), накрити покришкою і прокрутити рукою. Через 1/4 год зняти покришку, зішкребти лопаткою застиглу масу, вимішати і знову прокрутити банку. Ще через 1/4 год вибити масу лопаткою, щоб вона рівномірно замерзала і залишити на льоду протягом 1/2 год. Лід потрібно весь час підсолювати: сіль знижує температуру морозива. До холодної маси можна додати желатину.

ВЕРШКОВЕ МОРОЗИВО. 15 жовтків розтерти з 3/4 кг цукру, поступово доливаючи 2 л вершків. Тоді поставити суміш на повіль-

ний вогонь, і, весь час помішуючи, довести її до кипіння. Відтак суміш збити, охолодити і заморозити.

ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО. Ванільне морозиво готується так само, як і вершкове, тільки до суміші додається ванілін.

СУНИЧНЕ І МАЛИНОВЕ МОРОЗИВО. Найкраще морозиво з невареного соку. Зварити 1 кг цукру в 1 л води, витиснути сік з 1 лимона, а коли рідина охолоне, долити 1/2 л суничного або малинового соку, суміш розмішати і заморозити.

МИГДАЛЕВЕ МОРОЗИВО. Запарити 200 г мигдалю, почистити, обсушити і підсмажити, відтак перемолоти. 10 жовтків розтерти з 1/2 кг цукру, додати перемелений мигдаль і продовжувати розтирати ще 20 хв. Цю суміш залити 1 л гарячого молока або вершків і заморозити.

МОРОЗИВО З КАВУНА. Обережно вийняти середину дозрілого кавуна, відкинути кісточки і протерти через сито. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру, 1 л води і соку з 2 лимонів, охолодити і змішати з 1/2 маси кавуна. Суміш заморозити. Наповнити охолоджений кавун.

КАВОВЕ МОРОЗИВО. Зварити 4 склянки натуральної кави без цикорію, долити стільки ж вершків, додати 1/2 кг цукру, 10 яєць. Поставити на повільний вогонь, весь час збиваючи, поки маса не загусне. Тоді процідити її і заморозити.

ШОКОЛАДНЕ МОРОЗИВО. 375 г тертого шоколаду залити 2 л гарячих вершків і розмішувати до утворення однорідної маси. Розтерти 10 яєць з 1/2 кг цукрової пудри і додати її до шоколадної маси. Поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді її процідити, охолодити і заморозити.

ГОРІХОВЕ МОРОЗИВО. 1/2 кг потовчених горіхів залити кип'ятком, заварити і витиснути сік, додати розтерті з 1/2 кг цукру 6 яєць і залити 1 л вершків. Усе це добре вимішати і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді масу заморозити.

ЛИМОННЕ І АПЕЛЬСИНОВЕ МОРОЗИВО. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1/4 л води. Охолодити, додати сік з 5 лимонів і розтерту з цукром цедру з 1 лимона. Все це вимішати, процідити через сито і заморозити. Для апельсинового морозива взяти 3 апельсини і 2 лимони.

АБРИКОСОВЕ І ПЕРСИКОВЕ МОРОЗИВО. Абрикоси (персики) почистити, вийняти кісточки і протерти через сито. На 1/2 кг фруктової маси приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1/4 л води, додати сік з 2 лимонів, вимішати, ще раз протерти через сито і заморозити.

ЗЕФІР. Збити на піну 1 л густих вершків, додати 200 г цукру, трохи ваніліну, 1/2 кг суниць або полуниць (або варення без соку). Все це розтирати протягом 1/4 год на льоду, відтак викласти на полумисок.

ВИНОГРАДНИЙ КИСІЛЬ (КРЕМ). 1 л виноградного соку поставити на вогонь і варити. щоб залишилося 1/2 л, долити 1 склянку вина і ще раз проварити. Окремо розтерти 12 жовтків з 100 г цукру і поступово залити приготовленою рідиною. Цю масу збивати до утворення піни. Тоді додати 30 г намоченого у воді желатину і продовжувати збивати, поки маса не загусне. На дно форми, промитої холодною водою, покласти трохи винограду і залити частиною маси. Коли ягоди застигнуть, долити решту маси і застудити.

КИСІЛЬ З ПАЛЕНИМ ЦУКРОМ (КАРАМЕЛЛЮ). 300 г цукру залити 1 склянкою води, зарум'янити на воді і долити 3 ст. ложки холодної води. Окремо розтерти 4 жовтки з 50 г цукру, долити 2 ст. ложки вершків, вимішати і, безупинно помішуючи, долити приготовлений сироп. Цю суміш збивати на вогні, поки не загусне. Тоді додати 20 г намоченого желатину і 1/2 л збитих на піну вершків. Охолоджену масу додавати ложкою до карамелі і вимішувати. Відтак викласти у форму, зволожену водою, і застудити.

СУНИЧНИЙ АБО МАЛИНОВИЙ КИСІЛЬ. 2 склянки протертої малини змішати з 3 білками і 200 г цукру. Все це збивати в холодному місці, поки маса не загусне. Тоді збити на піну 1/2 л вершків, змішати її з малиновою масою, додати розчиненого у воді желатину і застудити.

ЯБЛУЧНИЙ КИСІЛЬ. Спекти 10—15 винних яблук, протерти їх через сито, змішати з 3 білками і 200 г цукру. Тоді розтирати, поки маса не загусне, вимішати з 1/4 л розчиненого у воді желатину і застудити.

АБРИКОСОВИЙ КИСІЛЬ. 20 дозрілих абрикосів вкинути у киплячу воду, одразу відцідити, почистити, вийняти кісточки і покласти у посудину, додавши 1/2 кг цукру. Абрикоси з цукром підсмажити, протерти через сито і застудити. Долити 1 склянку розчиненого у воді желатину, 1 л збитих на піну вершків, вимішати і застудити на льоді.

ШОДОВИЙ КИСІЛЬ. 1/2 кг цукру розмішати з соком 32 лимонів і розвести 1/2 л води. Відтак долити 2 склянки білого вина і додати 10 розтертих жовтків. Все це збивати на повільному вогні до загустіння. Тоді відставити і продовжувати збивати у холодному місці до утворення пухкої маси. Під кінець долити 1/4 л розчиненого у воді желатину, 1 чарку рому і застудити.

КАВОВИЙ КИСІЛЬ. Перемолоти 100 г підсмажених зерен кави, залити 1 л густих вершків і довести до кипіння під покришкою. Коли кава з вершками охолоне, процідити її, змішати з жовтками, розтертими з 200 г цукру, і поставити на вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді охолодити і збивати до утворення піни (при потребі додати цукру), долити 1/4 л розчиненого у воді желатину і застудити у формі.

ВЕРШКОВИЙ КИСІЛЬ. 1 л густих вершків збивати до утворення піни, досипати 200 г цукру. Тоді розвести желатин з невеликою кількістю цієї маси і збивати тріпачкою. Долити решту вершкової маси, вимішати з ваніліном, перелити у зволожену водою і обсипану цукром форму і застудити. Подавати на полумиску з будь-яким соком.

ШОКОЛАДНИЙ КИСІЛЬ. Готувати так само, як і вершковий. Протерти на тертці 2 плитки шоколаду, розвести у риночці на вогні з кількома ложками вершків. Відтак змішати з 1 л вершків, збитих на піну, додати 1 склянку цукру, розмішати, перелити у посипану цукром форму і застудити.

ЯБЛУЧНИЙ КИСІЛЬ. Порізати 1 кг яблук, розварити їх у воді, додавши кориці, відтак протерти через сито, розмішати з 100—200 г цукру і заварити. Тоді поступово влити розведений яблучним соком крохмаль, заварити і застудити.
Так само можна приготувати кисіль з сушених яблук, агрусу, брусниці, мигдалю, молока, малини, шоколаду та ін.

ВІВСЯНИЙ КИСІЛЬ. Вівсяний кисіль готувати з крупи, а не з муки. 2 склянки крупи залити 4 склянками води і залишити в теплому місці на 24—40 год. Тоді протерти через сито, процідити, заварити з мигдалевим жмихом (коли з мигдалю витиснуто молоко). Варити помішуючи, поки маса не загусне, тоді застудити. Подавати з маслом.

ТУРЕЦЬКИЙ КИСІЛЬ. Розтерти 5 ст. ложок малинового або абрикосового повидла з 150 г цукру, домішати піну з 3/4 л вершків, додати 20 г розчиненого у воді желатину. Заморозити і подати на стіл з тістечками.

ЛИМОННА ПІНКА (МУС). 250 г цукру розчинити в 3 склянках води, додати цедру з 1 лимона, 1/4 склянки розведеного у воді желатину, сік з 1 лимона і 1 чарку рому. Все це збивати до утворення пухкої маси. Таку пінку можна робити також з суниць, полуниць, брусниці, барбарису, смородини, порічок, дині, абрикосів, шоколаду та ін.

ПІНКА З ГРІНОК. Підсмажити грінки з житнього хліба, покришити і залити 3 склянками кип'ятку на 1/4 год. Відтак процідити через сито, додати 200 г цукру, 20 г розведеного у воді желатину. Розчин охолодити і збивати на льоду до утворення піни.

МУЧНА ПІНКА. Заварити 4 склянки молока з ваніліном або цедрою з 1 лимона і 1/4 склянки цукру. Коли молоко закипить, поступово досипати 1/2 склянки пшеничної або кукурудзяної муки і збивати її тріпачкою. Кілька разів заварити, тоді відставити з вогню, домішати 4 жовтки, розтерті з 1/4 склянки цукру, додати піну з 4 білків, вимішати і застудити. Окремо подати молоко, вершки або фруктовий сироп.

ВЕРШКОВИЙ КРЕМ. 100—200 г солодкого мигдалю і 20—30 зерен гіркого почистити, перемолоти, вимішати з 2—3 ст. ложками вершків і залити 3 склянками гарячих вершків. Усе це заварити, процідити, додати 150—200 г цукру, ще раз заварити, долити 1/2 склянки розчиненого у воді желатину, вилити суміш у форму і застудити.
Такі ж креми можна готувати з шоколаду і кави.

МОЛОЧНИЙ КРЕМ (ЗАВАРНИЙ). 6 жовтків розтерти з 6 ложками цукру, додати 1 л вершків або молока, 1—2 ч. ложки кориці або цукру, скропленого лимоном, і зварити на повільному вогні. Коли крем загусне так, що його можна різати ножем, відставити з вогню і застудити.

МИГДАЛЕВИЙ КРЕМ (ЗАВАРНИЙ). Почистити 100 г солодкого і 20—30 г гіркого мигдалю, перемолоти, додати 1 л незбираного молока і заварити. Відтак процідити, з'єднати з 8 жовтками, розтертими з 8 ст. ложками цукру, ще раз процідити і зварити на парі. Коли крем загусне, застудити його. Подавати з шоколадною підливою.
Такий же крем можна приготувати з кави, шоколаду, паленого цукру.

ГОРІХОВИЙ КРЕМ. Перемолоти 1 склянку почищених грецьких горіхів і додати до них 1 ст. ложку трояндової води. Розтерти у макітрі до побіління 4 жовтки з 1/2 склянки цукру, досипати перемелені горіхи і все добре розтерти. Окремо заварити 1/2 склянки

вершків, поволі доливати їх до приготовленої маси і, весь час помішуючи, довести до кипіння. Відтак додати розчинений у воді желатин, масу процідити, влити $1^1/_2$ склянки збитих вершків і застудити у формі.

ВАНІЛЬНИЙ КРЕМ. 30 г желатину розчинити у 3/4 склянки вершків на вогні. Окремо збити 3/4 л вершків з 150 г цукру, додати ванілін і розчинений у воді желатин. Цю масу вимішати і поділити на 3 частини. Першу частину маси зафарбувати порічковим соком на червоний колір, залити нею дно форми і застудити. Тоді влити частину маси, зафарбованої апельсиновим соком на рожевий колір, застудити і залити третьою частиною — шоколадною (70 г шоколаду, розвареного в 1/2 склянки води) і знову застудити.

МОРОЖЕНА КАВА. Запарену міцну каву змішати з вершками і цукром і заморозити. Відтак наповнити склянки до половини і зверху покласти піну з густих вершків.

ЖЕЛАТИН З ЛИМОНОМ. 300 г цукру і цедру з 1 лимона заварити у 4 склянках води, додати 1/4 склянки намоченого у воді желатину, сік з 1—2 лимонів і застудити. За бажанням желатину можна надавати різного забарвлення. На золотисто-жовтий колір желатин забарвлюється паленим цукром, на зелений — шпинатом, на синій — волошками, на рожевий — малиною, на жовтий — лимоном.

МАЛИНОВЕ ПАРФЕ. Протерти через сито 800 г малини так, щоб одержати 400 г гущі. Додати 200 г цукру і заморозити, домішавши 2 склянки вершків, збитих на піну, і 20 г желатину, розчиненого в 1/4 склянки вершків. Тримати на холоді протягом 2—4 год.

РЯЖАНКА. 2 л незбираного молока вилити у широку ринку, поставити в духовку і довести до кипіння. Коли пінка на молоці зарум'яниться, опустити її ложкою на дно, так повторити 3—4 рази. Тоді молоко вийняти з духовки, охолодити, долити 1/2 склянки сметани і залишити в теплому місці, щоб скисло. Подавати з цукром.

ПРОСТОКВАША. До 1 л незбираного молока додати 2—3 ст. ложки сметани і залишити на добу в теплому місці. Коли скисне, охолодити.

ЗГЛЕВІЛИЙ СИР. Сир покришити, підсолити і залишити на 3—4 дні в теплому місці, поки зглевіє. Тоді викласти його на сковороду, додати 1 ст. ложку масла і смажити на повільному вогні, поки розплавляться всі грудочки. Можна додати також кмину або підсмажити сир разом з яйцями.

Шипучки (водички, лимонади)

ЛИМОННИК. До 20 л води додати 2 кг цукру і довести до кипіння, охолодити і додати 2 склянки розчинених дріжджів. Приготувати пляшки, в кожну вкинути по шматочку цукру, по 2 краплі лимонної кислоти і залити приготовленою рідиною. Пляшки закоркувати, засмолити і покласти на 3—4 тижні у підвал.

ЛИМОННИК З ІЗЮМОМ. Зварити 20 л води з цедрою з 7 лимонів, перелити у діжку, додати 100 г ізюму, $2^1/_2$ кг меду, м'якуш з 7 лимонів (без кісточок) і вимішати. Окремо взяти 200 г розчинених у воді дріжджів, розмішати з 200 г муки, дати підрости і вилити у діжку. Коли розпочнеться процес бродіння і ізюм з лимонними вижимками спливуть наверх, розчин процідити, розлити у пляшки, на дно яких вкинути по шматочку лимонної шкірки і по 2—3 шт. ізюму. Пляшки закоркувати, засмолити і покласти на 3 тижні у підвал.

БЕРЕЗІВКА. Березовий сік розлити у пляшки, додати по 2—3 ч. ложки цукру, по шматочку лимонної шкірки і по 10 шт. ізюму. Пляшки закоркувати і покласти в холодне місце. Перед вживанням до склянки насипати цукрової пудри і, вливаючи березівку, розмішати. Рідина добре піниться.

ЯБЛУЧНИК. 3 л яблучного соку влити у 16-літрову діжку. Окремо в посудину влити 5 л води, досипати 2 кг цукру і варити на повільному вогні близько 1 год. Відтак сироп охолодити і змішати з соком. Діжку щільно закрити, засмолити і покласти на 3 місяці у підвал. Діжка повинна бути повністю наповнена рідиною.

ВОДИЧКА, НАСТОЯНА НА ЛИСТІ ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ. 1 кг молодого листя чорної смородини, м'якуш з 2 лимонів, 2 кг цукру залити 10 л кип'ятку. Охолодити, додати 2 ст. ложки дріжджів і через 3 год процідити. Готовий розчин розлити у пляшки, закоркувати і засмолити. Зберігати в холодному місці.

АПЕЛЬСИНІВКА. До 10 кг цукру долити 50 л води і виварити сироп до 10 л. Тоді перелити у дубову бочку і, коли охолоне, вкинути 30—40 порізаних апельсинів (без кісточок), додати 200 г розведених у воді дріжджів і 10 л будь-якого вина. Через 4—5 год

бочку щільно закрити і залишити на 2 тижні в холодному місці. Готову апельсинівку перелити у пляшки з-під шампанського, корки перев'язати дротом і засмолити. Зберігати в холодному місці.

ПОРІЧКІВКА. У бутель, до половини заповнений порічками, налити по вінця переварено́ї води. Залишити на тиждень у холодному місці, кожен день збовтувати. Відтак розчин процідити, розлити у пляшки, в які попередньо насипати по 200 г цукру, налити по 1/2 чарки рому і по 1/3 склянки вина (або шампанського) і вкинути по 3—5 шт. ізюму. Пляшки закоркувати, засмолити і залишити на 4—5 тижнів у підвалі.

СМОРОДИНІВКА. Насипати у діжку чорну смородину, залити провареною водою і залишити на 2 тижні в холодному місці. Через 2 тижні смородинівка готова до вжитку.

ВОДИЧКА, НАСТОЯНА НА ІЗЮМІ. Всипати у діжечку 4 кг ізюму, залити 30 л води, додати шкірку і м'якуш (без кісточок) з 5 лимонів і 100 г розчинених водою дріжджів. Залишити у теплому місці на 3 дні, кожен день розчин розмішувати. Відтак перенести діжечку у холодне місце і через 12 днів розчин розлити у пляшки. Закоркувати їх, засмолити і покласти боком у підвал. Через 2—3 тижні напій готовий до вжитку. Наповнюючи склянки, досипати по 1 ч. ложці цукру.

ЯГІДНИК. Витиснути сік з будь-яких ягід (суниць, абрикосів, порічок, малини, вишень). На кожні 10 л соку додати $2^1/_2$ кг цукру і 50 г дріжджів. Залишити розчин на 3 год у теплому місці, тоді перенести його в холодне місце і тримати там протягом 3—4 год. Відтак розчин процідити і, доливши до нього горілки (на 10 л — 1 л), розлити у пляшки, закоркувати, засмолити і розкласти боком на піску у підвалі. Ягідник тим смачніший, чим довше він зберігається.

ЧИМ ЗАМІНИТИ НАТУРАЛЬНУ КАВУ? Замість цикорію до кави можна додавати підсмажене насіння соняшника.

Житня кава. Великі зерна жита промити, висушити і підсмажити (стежити, щоб не пригоріли), перемолоти і варити як звичайну каву. На 200 г напою брати 2—3 ч. ложки порошку.

Жолудева кава. Жолуді очистити від шкаралупи і залити на ніч кип'ятком. Зранку воду злити, жолуді просушити, підсмажити і перемолоти.

Мішанка. Змішати в однакових пропорціях мелену каву з жита і натуральну.

Кава з бобу. Вибрати невеличкі боби і варити їх протягом 10 хв. Тоді охолодити, висушити, підсмажити і перемолоти. Зберігати у щільно закритому посуді.

Кава з житньої муки. З 1 кг житньої муки, 1 л свіжого кип'яченого молока і 3 яєць замісити тверде тісто. Тонко розкачати його, спекти, висушити, підрум'янити (стежити, щоб не пригоріло) і перемолоти. Додати 1/6 натуральної меленої кави. Подавати з молоком або вершками.

ЛИМОНАД. Цедру з 1 лимона розтерти з цукром, долити 5 склянок кип'ятку, сік з 1—2 лимонів і процідити.

ОРШАД. Перемолоти 1/4 кг мигдалю і розтерти його в макітрі, доливши кілька ложок води. Тоді влити 1 л води, вимішати і процідити через полотно. Решту мигдалю, що залишився на полотні, розтерти ще раз, доливши 1/2 л води, і процідити. Тоді оршад посипати цукром і охолодити.

НАПІЙ З БРУСНИЦІ. 1/2 кг ягід розварити в 4 склянках води, додавши трохи ваніліну. Тоді рідину процідити, ягоди відтиснути і долити 2 склянки негустого сиропу. Такий же напій можна робити з барбарису, малини, чорної смородини.

НАПІЙ З МОЛОКА. До 1 л молока додати 10 г дріжджів і 30 г цукру, розлити у пляшки з-під шампанського і закоркувати. Залишити на 2—3 дні у холодному місці.

КВІТКОВИЙ СИРОП. 200 г пелюсток кулінарної рози (троянди), жасмину і акації запарити кип'ятком і відцідити. Приготувати сироп з 1200 г цукру і зварити в ньому запарені квітки. Сироп процідити, квіти відтиснути, додати 2 ст. ложки лимонного соку, розкласти у пляшки, закоркувати і засмолити.

ГУСЛЯНКА. Гуслянка — поживний освіжаючий напій, відомий здавна на Гуцульщині. Парене овече молоко охолодити і перелити в діжечку, додавши 1 ст. ложку кислої сметани. Через 2—3 дні молоко згусне і набуде приємного кислуватого смаку. Зберігається протягом року (якщо стане надто кислим, розвести водою).

КЕФІР НА СМЕТАНІ. До 1 л пареного холодного молока додати 2 л кислої сметани, вимішати, розлити у пляшки і закоркувати. Зберігати у підвалі, тричі на день збовтувати. Через 2—3 дні кефір готовий до вжитку.

ДОМАШНІЙ КУМИС. До 1 склянки молока долити переваренoї води, додати 1 ст. ложку цукру, 1 ст. ложку розчинених у воді дріжджів. Усе це вимішати, перелити у пляшку, закоркувати і кожні 2 год збовтувати. Через 12 год щільно закоркувати, перев'язати дротом і покласти боком у підвал. Через 12 год кумис готовий до вжитку.

ЧАЙ. Сухий чай запарювати не кип'ятком, а дуже гарячою водою. До заварного чайника покласти шматочок цукру і трохи соди (тоді чай краще запарюється і набуває приємного смаку).

ХЛІБНИЙ КВАС. Змішати 4 кг житньої муки, 400 г солоду і 400 г гречаної муки, долити 4 л теплої води, вимішати і залити 4 л кип'ятку. Через 1/2 год знову долити кип'ятку. Це повторювати 3—4 рази (всього залити 10—12 л води). Розчин вимішати, охолодити долити 2 л гущі з-під квасу і поставити в тепле місце. Через 12 год долити холодної води і, коли розчин відстоїться, розлити його у пляшки. Всього виходить 50—60 л квасу. 2—3 л гущі, що утворюється при цьому, залишити для приготування наступної порції квасу.

ЛАВРО-ПЕЧЕРСЬКИЙ КВАС. Змішати 8 кг житньої муки, 400 г пшеничної і 2 кг солоду. Все вимішати, затерти кип'ятком і поставити в піч, щоб тісто підросло. Тоді викласти його у діжку, долити 60 л холодної води і розмішати. Коли відстоїться, злити до бочки. Взяти 200 г пшеничної муки, 1 склянку розчинених водою дріжджів і 2 л теплої води, розвести квасом і влити у бочку разом з настоєм з 100 г м'яти. Бочку щільно закрити, поставити на ніч у тепле місце, відтак перенести у холодне і розлити у пляшки.

СТОЛОВИЙ КВАС. $1\frac{1}{2}$ кг житнього і 400 г ячмінного солоду заварити гарячою водою до консистенції густої каші, вимішати і поставити в піч, щоб дійшла. На другий день перекласти у великий горнець, розвести кип'ятком і залишити, щоб розчин відстоявся. Тоді відлити 2—3 склянки квасу, додати до нього 20—30 г дріжджів і 2 ст. ложки муки. Коли цей розчин підросте, перелити його до квасу, додати 200—400 г цукру, 3—4 шишки сушеного хмелю і 100 г ізюму. Все це вимішати і залишити на 6—7 год у теплому місці, поки ізюм і дріжджі спливуть наверх, тоді зібрати їх шумівкою. Квас процідити і розлити у пляшки, закоркувати і покласти в холодне місце. Через 2—3 дні квас готовий до вжитку.

КВАС З ЖИТНЬОГО ХЛІБА. $1\frac{1}{2}$ кг житнього хліба порізати, підсушити, залити 14 л кип'ятку і накрити полотном. Коли розчин охолоне, процідити його через полотно, додати 800 г солоду і 50 г

розчинених у воді дріжджів. Поставити у тепле місце на 12 год. Тоді процідити, розлити у пляшки, вкинути в кожну по 2—5 шт. ізюму, закоркувати і покласти в підвал .Через 2—3 дні квас готовий до вжитку.

БРУСНИЧНИЙ КВАС. Потовкти $1^1/_2$ кг брусниці, заварити з 5 л води, процідити. До ягідних вижимок долити ще 5 л води, заварити і процідити. Тоді додати 1 кг цукру, заварити його, охолодити, вимішати з 10 г дріжджів і залишити на добу. Відтак розлити у пляшки, вкинувши у кожну по 5—10 шт. ізюму, і закоркувати. Через 2—3 дні квас готовий до вжитку.

ЯБЛУЧНЕ ВИНО (СИДР). Витиснути з яблук сік (брати в рівній пропорції кислі і солодкі яблука), залишити на льоду на 2—3 доби, поки осяде гуща. Тоді розлити у пляшки, вкинувши у кожну по 3—5 шт. ізюму, закоркувати, засмолити і покласти у холодне місце.

ЯГІДНИЙ КВАС. Найсмачніший квас з малини і полуниць. Квас можна робити із барбарису, вишень, яблук, груш, порічок, чорної смородини, чорниць, ожини, клюкви і морошки.
Приготувати діжку на 50—100 л (з отвором, що закривається чіпом). Дно вистелити чистою, просушеною на сонці соломою, діжку викадити сіркою. Тоді наповнити її ягодами, залити перевареною водою, накрити і поставити в холодне місце. В міру потреби відливати квас через чіп, а в діжку доливати води. Якщо квас надто кислий, підсолодити його цукром.

ПИВО. Затерти теплою водою 4 кг меленого житнього солоду і стільки ж житньої муки. Поставити на ніч у гарячу піч у посудині, накривши покришкою. На другий день рідину злити, в посудину долити кип'ятку, затирку перемішати і воду знову злити. Зварити склянку хмелю, долити його до сусла, додати 100 г дріжджів. Коли пиво почне бродити, розлити його у пляшки і щільно закоркувати. Виходить 20—30 пляшок.

ЯЧМІННЕ ПИВО. 6 кг ячмінного солоду розмішати в діжці з 25 л холодної води і залишити на 24 год. На другий день розчин варити протягом 2 год, всипавши 1 ч. ложку солі. Тоді додати 6 склянок хмелю і продовжувати варити ще 20 хв. Готовий розчин процідити у діжку, охолодити, додати 200 г розчинених у воді дріжджів і стільки ж меду, вимішати і залишити до вечора. Відтак розлити у пляшки і на другий день закоркувати. Через 2 дні пиво готове до вжитку.

СОСНОВЕ ПИВО. Заготовити 6—8-сантиметрові пагонці сосни, дрібно покришити їх, зварити у воді і відцідити. На 10 л проціду взяти 300 г цукру і варити, поки маса не загусне. Тоді влити у бочку, щільно закрити і зберігати в холодному сухому місці.
До 20 л пива долити $1^1/_2$ л соснового відвару з цукром і варити протягом 2 год, охолодити і, коли почне бродити, розлити у пляшки.

ХМІЛЯДА. Всипати у діжку 60 г сухого хмелю, долити 1/2 склянки винного оцту і 25 л води. Через 2 тижні розчин процідити, розлити у пляшки, закоркувати і покласти у підвал. Через тиждень напій готовий до вжитку.

ЦУКРОВИЙ МЕД. Мед як напій відомий в Україні з найдавніших часів. З 70 л води і 16 кг цукру зварити 60 л сиропу, перелити в діжку і охолодити. Суху булку намочити в розчинених водою дріжджах так, щоб вона втягнула не менше 100 г дріжджів, і вкинути її у діжку. Коли мед почне бродити, булку вийняти, додати до меду 100 г желатину і шкірку з 25 лимонів. Діжку щільно закрити і поставити на 12 днів у холодне місце. Тоді розлити у пляшки. Зберігати у підвалі. Через 4 місяці мед готовий до вжитку.

МОНАСТИРСЬКИЙ МЕД. У мідний або емальований котел влити 4 л меду і 8 л води і варити протягом 3 год. Вкинути у котел мішечок з хмелем і камінцем (на кожні 4 л рідини дати 30 г хмелю — всього 120 г) і варити 1 год. Тоді долити стільки перевареної води, скільки википіло, і теплим розчином наповнити бутель на 4/5 об'єму, шийку бутля перев'язати і залишити його в теплому місці (18—20 °С). Коли мед почне бродити, процідити його і розлити у пляшки. Попередньо запарити 1 ч. ложку чаю 1 склянкою кип'ятку, відцідити і розлити до пляшок. Чим довше стоїть мед, тим він смачніший. Співвідношення складників (води, меду, чаю) можна змінювати.

ПУНШ. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1 склянки води, 1/2 кг цукру розтерти з цедрою 5 лимонів і 1 апельсина, витиснути з лимона і апельсина сік. Усе це вимішати з охолодженим сиропом, долити 1/4 л рому і 2 склянки вина. Пунш вимішати, процідити, розлити у пляшки і засмолити. Додавати до кип'ятку або чаю.

ПУНШ З ЖОВТКІВ. З 1/2 кг цукру і 1/2 л води приготувати сироп, додати цедру з 1 лимона і 1 апельсина. Тоді охолодити, процідити, вбити до сиропу 8 жовтків, влити 1 ч. ложку пуншевої есенції і збивати на вогні, поки пунш застигне (він не повинен варитися). Подавати гарячим.

ГРОГ. Розтерти 1 апельсин з 1/4 кг цукру, залити $1^1/_2$ л води і зварити. Долити 1/2 склянки міцного чаю і сік з 5 лимонів. Ще гарячим грог розлити у склянки, вкинути по скибочці апельсина, долити по чарці рому і запалити.

ПУНШЕВА ЕСЕНЦІЯ. Розтерти 2 кг цукру з кількома апельсинами і лимонами, залити 3 склянками води і зварити сироп. До сиропу долити сік з 15 лимонів і додати паленого цукру. Тоді долити $1^1/_2$ л рому, розлити у пляшки, закоркувати і засмолити. Зберігати у сухому місці. Через 4—6 місяців есенція готова до вжитку.

КРЮШОН. Готується крюшон із найрізноманітніших вин з доданням різних ягід і фруктів: суниць, полуниць, абрикосів, ананасів, апельсинів та ін. Відтак долити чарку коньяку або лікеру. Все це перелити у посудину, на 1/3 заповнену дрібними шматочками льоду.

КОКТЕЙЛЬ З ЧЕРВОНИМ ВИНОМ. Приготувати сироп з 1/2 кг цукру і 1/2 л води. В ще гарячий сироп вкинути дольки 2 апельсинів і влити сік з 2 лимонів. Через 12 год долити 1 л червоного вина. Коктейль пити через соломинку.

КОКТЕЙЛЬ З ШАМПАНСЬКИМ. Розмішати 1/2 кг цукру з соком 3 апельсинів, додати тонко порізану апельсинову шкірку, долити 1/2 л білого вина і поставити на 2—3 год на холод. Перед подачею на стіл процідити, долити 2 склянки шампанського і склянку ананасового соку.

ОЦЕТ ДЛЯ МАРИНУВАННЯ САЛАТІВ. На 2 кг фруктів або ягід взяти $4^1/_2$ склянки звичайного оцту, 1 кг меду (або цукру), 50 шт. потовчених гвоздик, 1 ч. ложку кориці, 30—50 зерен пахучого перцю, 4—6 лаврових листків або 1 ст. ложку солі і все це заварити.

Варення (конфітюр)

В Україні варення відоме з давніх часів. Колись його варили на меду. Особливо славились сухі київські конфітюри.

МАЛИНОВЕ. Добірні ягоди скропити горілкою або ромом, щоб не розварювались, посипати цукром і залишити на ніч у холодному місці. На другий день приготувати сироп (на 1 кг ягід взяти $1^1/_2$—2 кг цукру і 2 склянки води), вкинути в нього малину, струшуючи посудиною, щоб сироп повністю покрив ягоди. Через кілька хвилин малину поставити на повільний вогонь, довести до кипіння і відставити. Повторювати це до того часу, поки ягоди стануть прозорими (мішати не слід). Під кінець зняти піну, додати на кінчику ножа лимонної кислоти. Коли варення охолоне, розкласти його у невеликі банки. Таким же способом можна приготувати варення з чорниці, тільки треба скроплювати ягоди горілкою і посипати цукром.

СУНИЧНЕ І ПОЛУНИЧНЕ. Скропити ягоди горілкою, щоб не розварювалися, і залишити на 3—4 год. Приготувати сироп (на 1 кг ягід — 1—2 кг цукру і $1^1/_2$ склянки води), вкинути в нього ягоди і поставити на повільний вогонь. Не мішати, а тільки струшувати посудиною. Кожні 2—3 хв. посудину відставляти з вогню. Обережно зняти піну, під кінець додати трохи лимонної кислоти, розведеної в 1 ст. ложці перевареної води. Коли варення охолоне, розлити його у банки і перев'язати.

ПОРІЧКОВЕ. Порічки попередньо поколоти, що, до речі, вибілює руки. Тоді приготувати сироп (на 1 кг порічок взяти $2^1/_2$—3 кг цукру і 3—4 склянки води). Ягоди вкинути в гарячий сироп і варити на повільному вогні. Коли крапля сиропу не розпливається на тарілці — варення готове.

ВИШНЕВЕ. Вишні відділити від кісточок. Приготувати сироп (на 1 кг вишень взяти 2 кг цукру і 2 склянки води). Вкинути в нього вишні і варити на повільному вогні, кожні 2—3 хв посудину відставляти з вогню.

АГРУСОВЕ. Великий зелений агрус поколоти, покласти у посудину, перекласти вишневим листям, скропити спиртом, накрити і поставити у теплу воду. Коли агрус зігріється, вкинути його у воду з льодом, відцідити і залити холодним сиропом (на 1 кг агрусу — 1 кг цукру і 1 склянку води). На другий день сироп відцідити, додати до нього ще 1/2 кг цукру, трохи ваніліну і варити на повільному вогні, час від часу відставляючи посудину. Коли агрус зробиться прозорим, додати лимонної кислоти. На другий день розкласти варення у банки.

ТРОЯНДОВЕ. Обрізати білі кінчики пелюсток рози і зсипати їх у макітру. До 1/2 кг пелюсток додати 1/2 кг цукру, долити сік з

2—3 лимонів і розтерти до утворення однорідної маси. З $1^1/_2$ кг цукру і 3 склянок води зварити сироп, вкинути туди приготовану масу і варити до прозорості. Тоді розкласти у банки. Таким же способом можна варити варення з фіалок, жасмину і бузку.

З РАЙСЬКИХ ЯБЛУК. Яблука поколоти виделкою і вкинути у воду з лимонною кислотою. Тоді зварити сироп (на 1 кг яблук — $1^1/_2$ кг цукру і 2 склянки води). Яблука тричі заливати сиропом, спершу холодним, потім гарячим. Вкінці додати ваніліну. Таким же способом можна приготувати інші солодкі яблука, фігурно порізавши їх.

АЙВОВЕ. Айву почистити від шкірки, вирізати серцевину, порізати на шматки і замочити їх у воді з лимонною кислотою. Шкірку відварити, додати цукру і приготувати сироп (на 1 кг айви $1^1/_2$ кг цукру і 2 склянки відвару). Порізану айву вкинути у гарячий сироп і доварювати на повільному вогні, поки вона не стане прозорою.

БАРБАРИСОВЕ. З барбарису вийняти кісточки і варити так, як порічки (на 1 кг ягід взяти 3 кг цукру).

РЕВЕНЕВЕ. Ревінь почистити, порізати на шматки довжиною 4—6 см і залити теплим сиропом (на 1 кг ревеню 1/2 кг цукру і 1 склянка води). На другий день сироп відлити, додати ще 1/2 кг цукру на 1 кг ревеню, заварити і знову сироп злити. На третій день до сиропу додати ще 1/2 кг цукру і варити його, поки маса не загусне і не стане прозорою. Коли варення охолоне, розкласти його у банки. До варення можна додати трохи ваніліну або цедру з лимона.

ГОРІХОВЕ. Ще зовсім зелені волоські горіхи густо поколоти і на три дні залити холодною водою, кожен день змінюючи воду. Відтак воду відцідити, горіхи обсушити і варити так само, як агрус, з потрійним зливанням. На 1 кг горіхів додати сік з 1 лимона або 1/4 ч. ложки лимонної кислоти.

СЛИВОВЕ І АБРИКОСОВЕ. Напівдостиглі сливи або абрикоси поколоти і залити водою, щоб не почорніли. На 1 кг фруктів взяти 2 кг цукру і 2 склянки води. З 1 кг цукру приготувати сироп і, коли охолоне, залити ним обсушені фрукти. На другий день сироп злити, додати до нього решту цукру, довести до кипіння і ще теплим залити фрукти На третій день сироп злити, довести до кипіння і знову залити фрукти. Варити до прозорості. Таким же способом можна приготувати варення з груш. Невеликі груші поко-

лоти, а великі порізати на чвертки. Тверді груші слід попередньо зварити у воді, тоді її злити і приготувати сироп. Варити у три прийоми, вкінці додати ваніліну або гвоздики.

З ШИПШИНИ АБО ТЕРНУ. З терну вийняти кісточки, а з шипшини вичистити середину з кісточками і волосками. На 1 кг ягід взяти $1^1/_2$ кг цукру і 2 склянки води. З половини всієї кількості цукру зварити сироп, охолодити його і залити ним ягоди. На другий день сироп злити, додати до нього решту цукру, довести до кипіння і гарячим залити ягоди. На третій день процедуру повторити і доварювати на повільному вогні до прозорості. Коли варення охолоне, розкласти його у банки.

ПЕРСИКОВЕ. Напівдостиглі персики поколоти і залити водою з лимонною кислотою, щоб не почорніли. Приготувати сироп (на 1 кг персиків 2 кг цукру і 2 склянки води). Персики заливати сиропом 5—6 разів і варити на повільному вогні. До варення додати зернята з кісточок.

ЧОРНИЧНЕ. Чорницю залити кип'ятком і одразу відцідити на ситі. На 1 кг ягід взяти 1/2 кг солодких яблук і 1/2 кг груш, порізаних на кубики, і залити їх не дуже густим сиропом з 1 кг цукру. Варити на повільному вогні. Ще гаряче варення розкласти у банки.

З ПОМІДОРІВ. Достиглі помідори розрізати на половинки, вибрати зернятка, скропити ромом і залишити на 24 год. З 2 кг цукру і 1 кг помідорів приготувати густий сироп, залити ним помідори і варити на повільному вогні до загустіння. Під кінець додати сік з 1 лимона.

З ЗЕЛЕНИХ ПОМІДОРІВ. Помідори розрізати на половинки (або порізати на кружальця), вибрати зернятка, залити холодною водою, заварити і відцідити на ситі. На 1 кг помідорів взяти $1^1/_2$ кг цукру. З половини всієї кількості цукру приготувати сироп, додати 1 лимон без кісточок, порізаний кружальцями, залити помідори. На другий день досипати другу половину цукру і варити до прозорості.

ЛИМОННЕ. Лимони залити водою і варити, поки не зм'якнуть. Тоді порізати на кружальця, вибрати зернятка і залити холодним сиропом (на 1 кг лимонів 2 кг цукру і 2 склянки води). На другий день зварити до прозорості.

Соки

МАЛИНОВИЙ. I варіант. Дозрілу малину залити невеликою кількістю води, потовкти і перекласти у полотняний мішечок, щоб сік повільно стікав. На другий день сік процідити через марлю, додати 500—600 г цукру на 1 л соку і кілька разів заварити. Тоді зняти піну і ще раз процідити через марлю. Коли сік охолоне, розлити його у сухі пляшки, закоркувати і засмолити. Зберігати в сухому місці.

II варіант. Всипати малину в посудину, залити невеликою кількістю води і довести до кипіння. Коли охолоне, перекласти у полотняний мішечок, щоб сік повільно стікав. Тоді додати 1 кг цукру на 1 л соку, заварити і зняти піну. Коли сік охолоне, розлити його у пляшки і закоркувати.

III варіант. Приготувати густий сироп (на 1 кг малини 1 кг цукру і 1 склянка води) і ще гарячим залити малину. Тоді відцідити сік через густе полотно і, коли охолоне, розлити у сухі пляшки. З гущі, що залишилась, можна приготувати мармелад.

IV варіант. Малину потовкти, відтиснути через полотно сік, перелити його у бутлі і поставити на сонце, щоб прокис. Тоді сік без осаду злити і змішати з цукром (на 1 л соку 1 кг цукру). Коли цукор розчиниться, заварити кілька разів і зняти піну. Охолоджений сік розлити у пляшки і закоркувати. Зберігати у сухому підвалі. Малиновий сік, приготовлений таким способом, не такий запашний, як попередні.

V варіант. Малину засипати у бутель, пересипати цукром (на 1 л малини 1/2 кг цукру) і залишити на добу в холодному місці. Тоді відцідити сік через полотно (малину не відтискати) і розлити у сухі пляшки, пропастеризувати і зняти піну. Коли сік охолоне, пляшки закоркувати і покласти у підвал.

СУНИЧНО-АГРУСОВИЙ. Ще недостиглий агрус розтерти у макітрі і витиснути з нього сік. Залити ним достиглі суниці і залишити на добу. Відтак сік відцідити через полотняний мішечок. На 1 л соку взяти 1 кг цукру, заварити і зняти шум (цю процедуру повторювати не більше 2—3 разів). Охолоджений сік розлити у пляшки, закоркувати і поставити в сухе місце.

ВИШНЕВИЙ. Вишні очистити від кісточок. Тоді вкинути вишні у кип'яток, кілька разів заварити і відцідити через полотняний мішечок. Через 6 год на 1 л соку додати 1 кг цукру, заварити і

зняти піну. Коли сік охолоне, розлити його у пляшки, закоркувати і покласти у сухе місце. З вишень, що залишились, можна зварити повидло.

ВИШНЕВИЙ СІК І НАЛИВКА. 5 кг достиглих вишень (половину очистити від кісточок) засипати у бутель і пересипати цукром. Через 5—6 днів сік злити, розлити у пляшки і покласти у підвал. Вишні знову засипати у бутель і залишити на 2 місяці. Тоді сік злити, з'єднати з сиропом (на 1 л соку 1/2 кг цукру і 1 склянка води), охолодити і розлити у пляшки. Поставити на 6 місяців у підвал.

ОЖИНОВИЙ. **І варіант.** 1 кг промерзлої ожини залити 1 склянкою кип'ятку, заварити на великому вогні і злити на сито. Через кілька годин всипати 1 кг цукру і, коли він розчиниться, кілька разів заварити сік на повільному вогні.
ІІ варіант. Промерзлі ягоди ожини поставити в тепле місце, щоб пустили сік. Тоді процідити його, додати 1 кг цукру на 1/2 кг ожини, зварити і розлити у пляшки.
Сік без цукру можна пастеризувати у воді, щільно закоркувавши пляшки.

ФІАЛКОВИЙ. 1/2 кг фіалкових пелюсток покласти у фарфорову вазу, залити 1 л кип'ятку, накрити полотном і залишити в холодному місці на 4—5 днів. Тоді сік відцідити, зважити його, досипати стільки ж цукру і варити на повільному вогні у емальованому посуді. Коли сік охолоне, розлити його у невеликі пляшки. Вживається до лимонаду і чаю.

ТРОЯНДОВИЙ. Недостиглий агрус потовкти у макітрі. Через полотно відцідити сік і замочити в ньому пелюстки троянди. Через добу сік процідити через полотно і зварити з цукром (1 кг цукру на 1 л соку). Зняти піну і розлити у пляшки.
Цей сік можна також робити без агрусу. Тоді потрібно додати лимонної кислоти, а трояндові пелюстки заварити у воді.

АГРУСОВИЙ. Зібрати агрус у середині червня, потовкти, відтиснути сік, злити його у бутлі і поставити на сонячне місце, поки не стане прозорим. Тоді розлити у пляшки, закоркувати і пастеризувати протягом 15 хв.

БАРБАРИСОВИЙ. Ягоди барбарису залити водою і варити, поки не розваряться. Тоді відтиснути сік і залишити його на добу, поки не стане прозорим. Відтак сік злити, додати $1^1/_2$ кг цукру на 1 л соку, кілька разів заварити, зняти піну і ще проварити 20—30 хв

на повільному вогні. Охолоджений сік розлити у чисті сухі пляшки, зверху долити по 1 ч. ложці рому, закоркувати і поставити у холодне місце.

ПОРІЧКОВИЙ. I **варіант.** Порічки потовкти у макітрі, відтиснути сік через полотняний мішечок, влити у скляну банку і поставити на сонячне місце. Через 2—4 дні, коли сік посвітліє, процідити його через марлю. До 1 л соку досипати 1 кг цукру і, коли цукор розчиниться, сік кілька разів заварити.

II **варіант.** Горнець з порічками покласти у посудину з кип'ятком, накрити і залишити на 12 год у теплому місці. Тоді сік відлити через густе сито (порічок не відтискати). На 1 л соку взяти 1 кг цукру і, коли він розчиниться, сік кілька разів заварити на великому вогні. Охолоджений сік розлити у пляшки, закоркувати і поставити в холодне місце.

ТЕРНОВИЙ. 1 кг терну очистити від кісточок, долити сироп з 2 кг цукру, заварити, зняти піну, процідити через полотно і розлити у пляшки. До терну, що залишився, додати 200 г цукру, цедру з 1 лимона, ванілін і приготувати з цього повидло.

ПОЛУНИЧНИЙ. 1/2 кг полуниць потовкти в мисці, залити 1/2 склянки рому і залишити на 2 год. З 1/2 кг цукру і 2 склянок води приготувати сироп, залити ним полуниці і заварити їх 2—3 рази. Відтак відцідити через полотно. На другий день влити сік у ринку, додати ще 120 г цукру, заварити, зняти піну і розлити у пляшки.

СУНИЧНИЙ. I **варіант.** 1 кг суниць пересипати 1 кг цукру, викласти у банку і поставити на сонце. Через день сік процідити і перелити у пляшки, закоркувати і пастеризувати.

II **варіант.** З цукру і суниць зварити густий сироп, процідити і перелити у пляшки. На 1 кг суниць взяти $1^1/_2$ кг цукру.

ЛИМОННИЙ. $2^1/_2$ кг цукру розтерти з цедрою з 1 лимона. Цукор пересипати у банку, долити до нього сік з 50 лимонів, розмішуючи, поки цукор розчиниться. Тоді перелити розчин у пляшки.

Так само можна приготувати апельсиновий сік. Якщо сік почне бродити, його слід переварити і перелити у сухі пляшки.

ЗМІСТ

СЕРІЯ «ПЕРЕПИСИ СТАРОЇ КУХНІ»

Франко Ольга Федорівна
ПРАКТИЧНА КУХНЯ

Випуск 1

Вироби з тіста
Напої і солодкі страви

Редактор *А. А. Черняк*
Художник серії *В. І. Сава*
Художній редактор *Б. Р. Пікулицький*
Технічний редактор *В. І. Франчук*
Коректор *Є. Ф. Русин*

Здано на складання 02.06.94. Підписано до друку 28.02.95.
Формат 60×84/16. Папір друк. № 2. Гарнітура літературна.
Високий друк. Умов. друк. арк. 3,72. Умов. фарбовідб. 3,95.
Обл.-вид. арк. 8,57. Замовлення 854.
Видавництво «Каменяр». 290000 Львів, Підвальна, 8.
Жовківська книжкова друкарня
видавництва Отців Василіян «Місіонер».
290019 Львів, вул. Б. Хмельницького, 36.

Франко О. Ф.
Ф 83 Практична кухня / Літ. опрацюв. О. П. Сенатович. — Львів: Каменяр, 1995. — Вип. 1. — 63 с. (Сер. «Переписи старої кухні).
ISBN 5-7745-0595-2 (Вип. 1)

У виданні пропонується рецептура виготовлення різноманітних виробів з тіста: мучнівок, печива, пирогів і тортів, узятих з книги Ольги Франко «1-ша українська загальнопрактична кухня», що побачила світ у 1929 р. Зацікавлять читача також і переписи напоїв, різних видів варення і морозива.

Ф $\frac{3404000000-019}{95}$ Без оголошення

ББК 36.997

